

خاں صاحب بہادر مرٹھہر چکاپ بن جی انڈیا و عمر اور ترقی دولت و مہمہ می اقبال
 کی روحانی خیر بہرہ کا عجیب الدعوات صدق دل سے کرتے ہوئے جناب موصوف کی
 پیریش و سیرستی خاص کا ایک عاجز زبان سے یہ عاجز جی شکر یہ ادا کرتا ہے کیونکہ
 صرف جناب قدس آب جی کی نظر دولت اثر کے ایک فیض بخش اشارہ جسے چشم
 نزل من مجید اجیر مولف کی کتاب مولف کے جس کا نام تحفہ محمود ہے۔ منتظر اخبار کو
 مجتمع و ممل فرما کر دم نزل میں زیور طبع سے آ۔ اسٹہ فریادیا۔ اب ایزد تعالیٰ و تعالیٰ
 سے امید ہے کہ یہ کتاب ہر دل عزیز مقبول شکل میں نمودار ہو۔ اور خداوند تعالیٰ میرے
 بند اقتدار کیلئے روزگار آفائے ابد اور موصوف کو ملی الدوام متعلقین کے شاد و بہادر
 رکھے۔ آمین۔ ثم آمین۔ رَبِّكَ وَتَقَبَّلْ دُعَاءَ بَعِیْتِ
 ماہست جہان بقیائے تو باد ۔ عالم ہمہ دروعلے تو باد ۔

المولف حافظ محمود عفی عنہ

صحبت نامہ

نمبر	غلط	صحیح	نقطہ	صحیح	غلط	نمبر	غلط	صحیح	نقطہ	صحیح	غلط
۳	۴	بایک اور	۲۵	۶	پہلو کا	۳۰	۱۲	۳۰	۱۲	۳۰	۱۲
۴	۲	بہتر نام	۱۱	۱۱	جیلے	۲۰	۱۴	۲۰	۱۴	۲۰	۱۴
۱۳	۱	داعی	۱۱	۱۱	یاد کی	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰
۱۵	۳	گرم تر	۲۸	۳	منیا	۳۳	۱	۳۳	۱	۳۳	۱
۲۴	۹	خدر	۳۰	۴	جاسکائی	۳۳	۲	۳۳	۲	۳۳	۲

۳۳	۳	زیره	۴۸	۵	میاجیه	مناسب	۲	۶	سودای	سودایی
۳۵	۳	دیگر	۱۳	۴	در عمل	داخل کرد	۳	۱۰	تقریف کرد	تقریفی
۳۵	۷	یکاب	۴۹	۷	یک	یک	۴	۵	آب	آب
۴	۸	تحقیق	۵۱	۱۹	۳	تا	۵	۱۴	اعلام کرد	اعلام کرد
۳۷	۲	کرم	۵۲	۴	احرا	اجزا	۵	۹	مراده	مراده
۴	۴	ترشی	۱۲	۴	بشرا	مکلفه	۴	۱۵	مفج	مزاج
۴	۱۱	زرد	۵۳	۲	بسن	بعض	۶	۴	مفرات	مفرات
۴۴	۸	قبه	۱۲	۴	مقاط	مقاط	۴	۹	احراق	احراق
۳۸	۱	راکه	۵۴	۱۱	کشمس	کشمس	۴	۶	چانول	چانول
۳۹	۱۵	روغن	۵۸	۴	کم که	کم که	۶	۱۰	احراق	احراق
۴۰	۳	مار	۶۰	۱	قدر	قدری	۸	۸	فر	فرنی
۴۱	۴	سسته	۱۹	۴	۱	پاکو	۸	۱۲	پسل	پسلی
۴۱	۱۸	حس	۶۱	۱۵	لمد	لمدو	۱۱	۳	رکنو	رکین
۴۱	۱۵	بس	۶۲	۱	کرکه	کرسته	۱۳	۱۱	شیکو	شیکو
۴۲	۱۰	طرقه	۶۳	۱	جائی	مستجائی	۴	۱۳	سیر	سیر
۴۳	۱۷	احرا	۶۵	۴	پیزر	پیزری	۱۳	۱۲	پیزر	پیزر
۴۵	۴	زیا	۴	۴	۴	۴	۱۵	۲۰	قل	سل
۴۶	۲	کیات	۴۶	۱۸	ریاضه	ریاضت				
۴۷	۱۰	۲۰۰	۱۰		حد سویم					
۴۸	۱۵	صلی	۱	۱۲	۱۲	۱۲				

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

شروع اللہ کے نام سے جو بڑا مہربان نہایت رحم والا ہے

اَللّٰهُمَّ رَبَّنَا اَنْزِلْ عَلَيْنَا مَائِدَةً مِنَ السَّمَاءِ تَكُوْنُ لَنَا عِيْدًا

اے اللہ رب ہمارا اوتار ہم پر خوان بہر آسمان سے کہ وہ دن عید ہے

اَلَا تَقْلِبُنَا اَوْخَرًا وَاٰیَةً مِنْكَ وَلَمْ تَقْنَا وَاَنْتَ خَيْرُ الرَّٰزِقِيْنَ

تو ہمارے پہلوں اور پھیلوں کو اور نشانی سیر طرے اور روزی دہکو اور تو بہتر روزی

اِنَّ اللّٰهَ وَمَلٰئِكَتَهُ يُصَلُّوْنَ عَلَی النَّبِیِّ یَا اَيُّهَا الَّذِیْنَ اٰمَنُوْا

حق اللہ تعالیٰ اور راہن گشتہ درود جیتے ہیں خبار رسول مکرم کو اے ایمان والو تم

صَلُّوْا عَلَیْهِ وَسَلِّمُوْا تَسْلِیْمًا رَبَّنَا وَتَقَبَّلْ دُعَاہٖ

ہو درود بھیج اور سلام بھیجو سلام کہراے رب میرے اور قبول کر میری دعا

رَبَّنَا اغْفِرْ لِيْ وَلِوَالِدَیْ وَلِلْمُؤْمِنِیْنَ یَوْمَ

اے رب ہمارے بخش مجھ کو اور میرے ان باپ کو جس دن

يَكُوْنُ الْحِسَابُ

تقائم ہو دے حساب

سبب تالیف کتاب

بیت

وہ بات کہیں کہ رہے یا دگار کچھ نہ نہ وودن کی زندگی کا شہر یا قمار کچھ

پوشیدہ ترسندے کہ کترین نیاز آگین عبید وود حافظ محمود خلعت شہر نور اللہ تعالیٰ

مستند مرحوم مخدوم مشہور نزدیک دور لایم نامی معنی خستہ اس حنفیہ پور خیاب فیض آباد
 امین الدولہ ذیل الملک نواب محمد ابراہیم علیہ الصلوٰۃ و السلام صاحب بہادر صولت جنگ جی سنی اہل
 دلائل دارالاسلام محمد آباد عرف نیک نام اقبالہ واجدہ نے یہاں ہم کام اپنے ذمہ لیا تھا
 پاک نرا اپنے فضل و کرم سے اس کا اختتام خیر و خوبی کیا اور نام اس کتاب کا باسعادت
 مسعود مختصر و محمود و مسروق بہ ائینہ صحت رکھا کتاب ہذا کی جامعیت نہایت اختصار
 کیساتھ کتب مستبر سے لگتی ہے۔ پس جو صاحب کتاب ہذا کے ذریعہ سے فائدہ
 اُٹھائیں مولف کو مدح و ثناء اور اگر کتاب ہذا میں کسی طرح کی غلطی یا سہو
 پائیں کہ انسان مکرکبیر الخطاء والنسیان کو پیش نظر لائیں اللہ تعالیٰ
 سے مولف کو ساقی فرما کر غلطی کی اصلاح فرمادین۔ بقول شاعر:-

کیا فائدہ فکر ویش و کم سے ہوگا ہم کیا میں جو کوئی کام ہم سے ہوگا
 جو کہہ کہ ہوا ہوا کرم سے تیرے جو کہہ ہوگا تیرے کرم سے ہوگا

حصہ **مراتب ابتدائی** **اول**

غزلور اوس کی ضرورت

(۱) سب سے اول دنیا میں ابو شہر حضرت آدم علیہ السلام کو ہوئی۔ اس کے (۴۰۰۰) سال
 پہلے کے نزدیک (۴۰۰۰) سال اخیر تک وہ سر زمین ہند پر اوتارے گئے تھے۔

واللہ اعلم بالصواب

غزلور اوس کی ضرورت اور خدا کی پہلی شکل

(۲) دنیا میں سب سے پہلے جس شخص نے خدا کو کھربے کے دو وہی حضرت آدم علیہ السلام ہی تھے۔

اور جو غذا پیس پیس اپنے بشورہ جبریل علیہ السلام تیار کی وہ نان گذم تھی۔ جبکہ طول و
 عرض باپنوں گز کا تھا اور بعض کے نزدیک وہ کلچہ تھا۔ والد اعلم بالصواب۔ زمان بعد
 مکہ کے متقدمین نے پھر من بقائے تدرستی غذا کے اجزائے شکر میں اعتدال اور
 اصلاح کو مد نظر رکھ کر وقتاً فوقتاً اجزاء سفرہ میں کمی بیشی اور تغیر تبدیل کیا۔ بعدہ ایران میں
 غذائے مرکبے شکل ظاہری اور صفت باطنی کو فروغ ہوا۔ اوس کے بعد ہندوستان میں
 بعد شامان دہلی و گنہو غذا کو آرائش و زیبائش کا پرتکلف لباس پہنایا گیا۔ جبکہ اصل
 (جڑاؤ) کے نام سے نامزد کیا گیا۔ بعد انقلاب دہلی و گنہو کے اب زمانہ موجودہ غذا
 مرکبے باقاعدہ ترکیب بنی والے اشخاص نہایت کیاب ہیں بقول شاعر :-
 زمین چمن گل کیلاتی ہر کیا کیا بد تہ ہے نگ آسمان کیسے کیسے
 غذا کی مختصر قسمیں

(۳) جس غذا سے خون رقیق پیدا ہو اوس کو غذائے لطیف اور جس غذا سے خون غلیظ
 پیدا ہو اوس کو کثیف کہتے ہیں اور جس غذا سے خون صالح پیدا ہو وہ محمود الکیموس کہتے
 اور جس غذا سے خون غیر صالح پیدا ہو وہ ردی الکیموس کہتے۔ اور جس غذا سے خون
 بہت پیدا ہو وہ کثیر الغذاء کہلاتے ہیں نہیں تو قلیل الغذاء۔ نقشہ مندوبہ ذیل
 سے اقسام مذکورہ کے بخوبی ملاحظہ ہوتی ہے۔

نقشہ صفحہ (۶) پر درج ہے۔

حرف (الف)

جہد	ہم آئے	امریک	ضبط	نشر	مصحح	افعال و خواص
۱	آورد	مستورد	گرم تر ۲	قلاخ ویر ۱	شیرین و کبیر ۱	دود و دھواں سے کہ زیادہ گرم ہے حریر و ابر کا جو کلمہ اور تھوڑا بہ ہے
۲	انجلیا	شہد	گرم تر ۳	خوریں	اکثر شکر	ماں میں طعم اپر کلمہ لگانے والے تھوڑا بہ
۳	آزہر	۲	گرم تر ۴	قلاخ ویر ۲	شرش این	۱۰ قلاخ و دھواں و دافع ضار و بلیغ
۴	آلو	۳	سودا تر ۱	گرم تر ۵	گرم تر ۶	موک یا دھواں سے تھوڑا شاد
۵	انجیر	۲	گرم تر ۷	بلور و صند	مستربادام	بلی - دھواں افلاط -
۶	انگور	۲	گرم تر ۸	بلور و صند	نیرہ صوف	کثیر القذا و شمع و صند و صوف و صند و صند
۷	انجاس	۳	گرم تر ۹	بلور و صند	بلور و صند	صند و صند و صند و صند و صند و صند
۸	امروہ	۲	گرم تر ۱۰	بلور و صند	بلور و صند	صند و صند و صند و صند و صند و صند
۹	انجیر	۲	گرم تر ۱۱	بلور و صند	بلور و صند	صند و صند و صند و صند و صند و صند

بخش	نام	تجربیت	محل	سمت	انحال و خدای
۱۱۰	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	مقوی اعتمادی در زیر کسب کلیم ایلیا کسب مولد خدای سالج کلیم القدر
۱۱۱	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	سکین بیک
۱۱۲	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۳	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۴	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۵	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۶	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۷	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۸	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان
۱۱۹	آذربایجان	سرو خط	سرو خط	آذربایجان	آذربایجان

انفال و خواص

انعم شہتی طام۔

سوی اعصابے رانیہ

انعم طام سوی موزلہ جوان کو نشا کرتا ہے

صلح

شریت موزہ

فکس سویا

رہن زرد

مفر

قودین

مفید اخلاط

تورث تہیہ

طبیعت

انعم طام

انعم طام

انعم طام

نار

بیت کرانہ

بیت کرانہ

بیت کرانہ

نار

انعم طام

انعم طام

انعم طام

نار

انعم طام

انعم طام

انعم طام

(ب) حر

دھنی انڈا کلسا تہہ سرخ اشخاص کی دیکھو

اسی دھنی انڈا کلسا تہہ سرخ اشخاص کی دیکھو

جدا ہے۔

یا تر ہے

یا ملا ہے

اسکا شہتی موزلہ جوان کو نشا کرتا ہے

اسی دھنی انڈا کلسا تہہ سرخ اشخاص کی دیکھو

جدا ہے۔

یا تر ہے

یا ملا ہے

قدر سفید

قدر سفید

قدر سفید

قدر سفید

قدر سفید

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

کرده

ردیف	نام	ماهیت	سفر	مصلح	افعال و خواص
۳۷	بیر کاروشت	شبهه	مخدرین	گرم حاصله در فتن	کثیرا انزاع معنوی بآه اضم و مستی صنعت اسعاده و انفعالی کا و دفع
۳۸	بیمیا کواشت	شبهه	قنارخ	دارچینی	مسلطه خاطر در دی و صمودی
۳۹	بارک شکا	گرم خشک ۳	قنارخ	رغیف زرد و بی شیر	روی انزاع و سرطخ الضیم معنوی بآه
۴۰	بیشک دفعه	شبهه	طال	شکر و شبنم	مولد خزان کثیر معنوی بآه مرئی بدلی
۴۱	بیشک دفعه	شبهه	مدرش قدی	روغن شبنم بآه	معنوی جوهر و طبع
(بیت)					
۴۲	پایز	شبهه	مخدرین	سرمه شبنم	معنوی بآه فصلی در ارم
۴۳	پودینه	شبهه	گرمه و باده	کثیرا	اضم و مستی طعم
۴۴	لادن	شبهه	مخدرین	کتبانه لاجی	مستی و معنوی تند و داغ و جگر و سرده و ملاطفت و باده و در انداز و در
۴۵	لبته	شبهه	احرار و اسفل	جوانی لایزال ترش	معنوی مل و دیگر و داغ و سرده و باده و درستی و با قنطاریک

افعال و خواص	سعال	سفر	طبیعیات	اہمیت	نام شے	تعداد
جید القوا سمح البہتم میں طبع سکن شکر۔	روح نود و گوشت	سرد و تر (۱) سرد	سرد تر ۲	مشہور	پاک کاسک	۴۶
تھیں القوا بعض نے ستوری دل و دماغ بہا بیان کیا ہے	گڑ و شکر	تھان	سرد تر	مشہور	پورٹ	۴۷
سرخ ستوری تھاب و دماغ مکرر تھاب دماغ دل و دماغ سرد کی حرارت	شکر و سرخ سیاہ	سرد و تر	سرد (۱) سرد (۲)	مشہور	پیشا	۴۸
کو تھیں دماغ تھاب مرہ اسکا ستوری دماغ سکن حرارت	برائین کرنا شہد	دیر ہضم	سرد (۱) سرد (۲)	مشہور	سرخ تھاب	۴۹
تھاب کر تھاب ہے۔	ترشی	خمر درین	سرد و تر	مشہور	تھاب کوشت	۵۰
دماغ الہیوس مولد شری دیر دماغ دماغ ذوق لحم صمد ستوری باہ	سنگلی	ریہ و شانہ	سرد و تر	مشہور	تھاب	۵۱
دماغ صمد صمد دماغ دماغ دماغ دماغ	گوشت ادیک	سرد و تر	سرد تر (۱)	مشہور	تھاب	۵۲
تھیں طبع و دماغ حرارت کو درد کر تھاب خفا دماغ دماغ	بنقہ اخیر	سرد و تر	سرد تر (۱)	مشہور	تھاب	۵۳
ستوری ملکہ و صمد پلاس کو تھاب صمد صمد کو صمد ہے	تھاب	سرد و تر	سرد تر (۱)	مشہور	تھاب	۵۴
دماغ پلاس جو کہنا کھانے اسکا استعمال سفر ہے	سنگلی	سرد و تر	سرد تر (۱)	مشہور	تھاب	۵۵
ستوری باہ و دیرین تھیں طبع صمد طبع اسکا خواص و اثر طبع	سنگلی	سرد و تر	سرد تر (۱)	مشہور	تھاب	۵۵

پیشہ	جانشین	اہلیت	طبیعت	نعر	محل	افعال و خواص
۴۵	بیاض باری	شہر	سودا	آسا	کیرا - شہر	مقوی دل و دماغ نفع -
۴۶	خشک شریف	شہر	سودا ترلا	سورب تپا	شکر - شہر	یکو تیار کرنا ہے شہیدے شکل کی کو کرنا ہے پارس کو بیاض یا تھمنا کھل کر
۴۷	خزوزہ	شہر	گرم ترلا	سورب تپا	شہر - کراچی	سہ کشا کو حسن بدن پار و پر ضرر تیر وقت استعمال بہن غذا -
۴۸	خونانی	شہر	گرم ترلا	نفاخ	شکر - شہر	مولد خون صالح مقوی اعصاب و ریکہ دفع تشنگی مین مٹج -
۴۹	خوشک و شست	شہر	گرم ترلا	فقیل	دیاسیا رونی	فلاج و قوہ استرخا رنج مٹا صل کو سود نہد -
۵۰	عائنی	چال	گرم خشک	شاذ	مدخلی کیرا	قوت نفسانی و حیوانی و جسمانی غذا و احتیاج کر طاقت و قی پر مصلحت و
۵۱	دودہ کھلا	شہر	سودا ترلا	اسا	رفن مٹکی	کماشی اور ملکی کی خواش کوئی المام نفع شاذ و غریب سول خرابی کو مفید ہے
۵۲	دودہ کھلا	شہر	مستقل	تلی	شکر - شہر	نیز اللہ امین الہی - مقوی دل و دماغ و بدن کو نرم کرنا ہے -
۵۳	دودہ کھلا	شہر	مستقل	تلی	شکر - شہر	دوسری صفات رکتہ منہ اور پیچھے سے نفع زخم کو نافع -
۵۴	دودہ کھلا	شہر	مستقل	تلی	شکر - شہر	مولد خون کثیرا مقوی باہ و دل -
۵۵	دودہ کھلا	شہر	مستقل	تلی	شکر - شہر	مقوی ہمزہ و نفع شاذ سے خونی آنے کو مفید ہے -

ردیف	نام	نوع	طبیعت	مصرف	محل	افعال و خواص
۸۵	دجی	شیر	سرد	سرد و دین	فک سبز	گرم زرد چون کی باه که مقوی سکنش
۸۶	دجی	شیر	سرد	سرد و دین	شیر	مقوی و دماغ و سده آغ و چون مرانی بود شیر
۸۷	رانی	شیر	سرد	سرد	سرد	با شمع مقوی با به شستی
۸۸	رانی	شیر	سرد	سرد	گوشه گرم سحر	مقوی با به مولود و غلظتی لینش
۸۹	رانی	شیر	سرد	سرد	شیر - کوزه	مقوی اعضا و منق قلبه و دفع تشنگی
۹۰	رانی	شیر	سرد	سرد	شیر	نمایست مقوی با به همراه زردی و شیرین
۹۱	رانی	شیر	سرد	سرد	شیر	سده بجا سحر کردن که مقوی
۹۲	رانی	شیر	سرد	سرد	شیر	مقوی سده در دست آور
۹۳	رانی	شیر	سرد	سرد	شیر	مقوی با به
۹۴	رانی	شیر	سرد	سرد	شیر	مقوی با به

پتہ	آبائے	آبائے	طبیعت	مصر	سلسلہ	افعال و اخلاص
95	سوفت	شیر	گرم خشک	مردین	مندرل بختیون	بیوک لکھنے والی اور سیم کرنے والی کہاٹے ی
96	نارنگی گشت	علا پند	گرم تر	طالین بول	فارمینی زیرہ	بقوی اصفی و بادہ
97	نارنگی گشت	شیر	گرم تر	طالین بول	مدری پیکر	نود و نیم لین - طبع قوی بدلی
98	سدرہ	مقلیم	گرم تر	بابہ اعصابہ	شیرانی روشن باج	محل اور ام طابخ
99	سدرہ کاک	شیر	گرم تر	سدرہ نابہ	سرخ شمشیر	تلیل انزالین شخ
100	سدرہ	شیر	گرم تر	دماغ	تشی	سکون درد و افخ اور افخ بینی
101	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
102	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
103	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
104	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
105	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
106	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
107	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
108	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
109	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول
110	سدرہ	شیر	گرم تر	سیدہ تیب	فاحند و شہود	سرخ قوی قلبیہ پیکر و سد و دم سدہ سرخی بن سولہ ذوق طبع شہری طما مرلی بول

بقایا	نام شے	اہمیت	طبیعت	مضر	مصلح	افعال و خواص
۱۱۵	فارس	شیر پل	سرد خشک (۱۱)	سرد وین	گلشن	سجوی قلمبے سدہ و بکر
۱۱۶	فارس کا گوشت	شیر زہر	گرم خشک (۱۲)	بخاری	برق و زرد	آسراض بار کو مفید ہے۔
۱۱۷	قری کل گوشت	بسم قرہ	گرم خشک (۱۲)	دیرینہم	اروغن	سجوی بہن
۱۱۸	کونجی	شیر پل	گرم خشک (۱۲)	بیشتر خاف دور	کیرا۔ سرکہ	جاذب رطوبت۔
۱۱۹	کندہ کا کس	شیر مال	سرد تر (۱۲)	سود صفحہ لمبر	گوشت پٹو گوشت	دافع لشکر جویش خولن و صغرا کا دافع۔
۱۲۰	کرم کرم	شیر	گرم خشک (۱۲)	دماغ	نارنگی کا گوشت	لمین سجوی بادہ مولد خولن ٹھیند۔
۱۲۱	چٹا لکی کلی	شیر	سرد خشک	لیقل دیرینہم	رغن کرم صالحہ	سجوی سدہ و اسما۔
۱۲۲	گشتش	شیر	گرم تر یا معتدل	محوری یا کردہ	خواب جو خشک	سجوی دل و دماغ و بادہ و بکر حسن بدن۔
۱۲۳	کیلہ	شیر	معتدل	تفاح و زرد	غاسٹ بہر شہر	دافع اسہال۔
۱۲۴	کندہ	خاں شیر خاں	سرد تر (۱۲)	تفاح	گوشت پیو و کرم	دافع اسہال۔

۱۲۴۔ دافع اسہال۔

۱۲۴۔ دافع اسہال۔

۱۲۴۔ دافع اسہال۔

محموی باہ حق ارس کے گوشت کو بندر گلا دیتے ہیں۔ (باوجودت فصد)

محموی سداہم ڈکلا دیتے ہیں۔

دافع کم شکم و مہیں ہوں۔

مسکن۔ تشنگی۔

محموی گردہ و باہ مولد سہل خون صالح۔

پلاس کو بچاتی ہے۔ مہارت مہر و مدت مضر اکاکی دافع۔

کیرا لہو خون صالح تیار کیا گیا ہے نہ شہرہ کا باہا کرتا سینہ کو لغیم سے ایک کرنا ہے

باہ اور سداہ اور مہر کو کثافت دیتی ہے آپا رصفت اہمہ کو مفید ہے۔

محموی خون دافع و مہر سداہ

محموی باہ مصلطہ شہی حسن ہوں۔

دشا۔ دہی

ال کے پھول

نکس۔ بوند۔

آشیر۔ انگور

نکس۔ پیچ

سکر شیر سے

قہر سیاہ گوشت

آگہ میں بلانا

دار مہی باہ کثافت

محموی

محموی

محموی

محموی

نفاخ

سورٹ سداہ

شیریں ہام

تلفخ مہرینا

دیر ہیم

گرم خشک

گرم خشک

سرد خشک

گرم خشک

سرد بخار

گرم تر

گرم تر

گرم تر

سرد بخار

سور

سور

سور

سور

سور

سور

سور

سور

سور

کھجری

کرلیہ

کرکھ

کیرا لہو گوشت

کیرا لہو

کیرا لہو

کیرا لہو

کیرا لہو

کیرا لہو

۱۲۶

۱۲۷

۱۲۸

۱۲۹

۱۳۰

۱۳۱

۱۳۲

۱۳۳

۱۳۴

پتہ	نام	آیت	بیت	مختار	محل	انعام و خواص
۱۳۵	گلابی کا گشت	شہور	گرم خشک	تفیع ملا سرد	گرم سہاگہ	سندھ خون ردی الکیوس -
۱۳۶	بجلیہ	-	گرم تر	مردین	طبا شیر ترش	باغ و شہتی طام -
۱۳۷	گسی	-	مستدل	بوک کرم کر پیسہ	نکسے شہد	سوی سسین بدین ذرا اسکا سوی جود باغ - (بقول عالمگیری کرم تر)
۱۳۸	گوبی	-	سرد خشک	فلفلیہ پیسہ	ردی گشت کرم تر	دافع مضامین حضرت اولی و جریان
۱۳۹	گوند کا پیسہ	-	گرم تر	سرد	فلفلیہ پیسہ	قابض دیر پیسہ -
۱۴۰	گوبی آل	-	سرد تر	سردیہ	گشت گرم صا	فلفلیہ پیسہ کرم تر (بقول عالمگیری کرم تر) -
۱۴۱	گوبی	-	سرد تر	سردیہ	شکر - شہد	دافع فلفلیہ صا و دیگر کاسقوی - (بقول عالمگیری کرم تر)
۱۴۲	گوبی	-	گرم تر	سردیہ	سردیہ	کثیر التلاذ سقوی باہ صفت اسکا سقوی کا دافع باغ پیسہ -
۱۴۳	گوبی	-	گرم تر	سردیہ	گوند	مفتح اصفیہ کرم تر دافع دیر کرم تر باہ کو طاقت دیتی ہے -
۱۴۴	گوبی	-	گرم تر	سردیہ	سردیہ	سوی باہ باغ طام

نمبر	ناشر	بابت	طبعیت	صفحہ	افعال و خواص
۱۲۵	سرنک	شہزاد	تعمید	ترشی گرم مصالح	تخلط مصالح پیدا کرتی ہے۔ بہترین غذائیں میں سے ہے (صدیق مراد)
۱۲۲	دینی کامیج	۔۔۔	گرم خشک	سبجین -	لمین مہی -
۱۲۴	سکرلی ملی	۔۔۔	گرم خشک	پہاچ	بارد خراج والوں کے لیے کہ مقوی حاذب و لطیف ہے پیرہ -
۱۲۸	سودہ	۔۔۔	گرم خشک	دودھ - کھی -	قلیل لنت و مقوی بادہ و سدہ و صفی خون -
۱۲۹	سودہ	۔۔۔	سرد خشک	بواسیر بادہ	جوش خفنا و نزولہ کی داغ - (دلیجن گرم خشک)
۱۵۰	کچی	شہزاد	سرد خشک	چاچ نکالتے ہیں چٹا	دیر بہت سرد و شلیم -
۱۵۱	سولی	۔۔۔	گرم تر	نارنجیہ سرکہ	ماہم بہراہ شکر کے مقوی بادہ -
۱۵۲	مہلی راجی	شہزاد	سرد خشک	ادھن زرد	مقوی داغ - وہ بادہ - سرخ البقم -
۱۵۳	بھائی سنگھ	۔۔۔	گرم تر	ترشی اردقن باجم	سہی مولد خلط مصالح بہراہ زردی بیکسرخ مقوی بادہ -
۱۵۴	سورگوشٹ	علی	گرم خشک	دیر بہت	مقوی سدہ چربی کا جلا محک بادہ -

نمبر	نام	نسبت	طبیعت	مصر	محل	افعال و خواص
۱۵۵	نیا گاوشت	مشهور	گرم خشک	خاخ غوری	روغن زرد	گوشه است که آریا کی چشم کو سفید ہے۔
۱۵۶	پہلی بام	مشہور	گرم خشک	دخ غوری	دایضی مسنگی	مقوی باہ و در در پشت۔
۱۵۷	بھری	مشہور	گرم تر (۱)	محدیرین	روغن بنفشہ	لمین طین بنی بھر۔
۱۵۸	میٹائی	مشہور	گرم تر (۲)	مشاور خرم	مندیہ روغن	مقوی بدین لمین طین مریدی و باہ و دماغ۔
۱۵۹	میٹائی	مشہور	سرد تر	نزله	سقط کرنا	باہم غزا۔
۱۶۰	میتائی	"	گرم خشک (۲)	محدیرین	نکستہ شری روغن	محل لمین طین و در غضا۔
۱۶۱	منگ پاپا	"	سرد تر	دیر مشیم	گرہ	مقوی دل و دماغ۔
۱۶۲	بجی مرغ	"	گرم خشک	معدہ پیہ	روغن بام	قاطح باہ و استرا خون پیرا قی ہے۔
۱۶۳	بجی سیاه	"	گرم خشک	بابا و در محدود	روغن شمل	خافہ و استرا معدہ و دیگر و باہم و قوت دیتی ہے محرک باہ۔
۱۶۴	نخ کا گوشت	"	گرم تر (۱)	محدیرین	روغن بنفشہ	نخ کا گوشت۔

ردیف	تاریخ	محل	مهر	جدیت	است	نوع	تاریخ
۱۶۵	۱۶۵۵	از شهر تبریز	در شهر	از تبریز ۱۳۰۲	شهر	تاریخ	۱۶۵۵
۱۶۶	۱۶۶۶	سویا	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۶۶۶
۱۶۷	۱۶۷۷	اشیا و اسرار	داغ بوش	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۶۷۷
۱۶۸	۱۶۸۸	»	مهر شهر	»	شهر	تاریخ	۱۶۸۸
۱۶۹	۱۶۹۹	لوگیشی	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۶۹۹
۱۷۰	۱۷۰۰	سویا	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۷۰۰
۱۷۱	۱۷۱۱	سویا	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۷۱۱
۱۷۲	۱۷۲۲	سویا	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۷۲۲
۱۷۳	۱۷۳۳	سویا	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۷۳۳
۱۷۴	۱۷۴۴	سویا	مهر شهر	مهر شهر	شهر	تاریخ	۱۷۴۴

بعض اشیاء سے مفردہ کی بقا و قوت کا بیان

بڑھم کے گوند کی قوت (۳) سال تک	باقی رہتی ہے
عصارہ کی قوت نسبت گوند کے	کسی قدر کم
پہول کلی پتوں کی قوت (۱) سال تک	باقی رہتی ہے
روغنوں کی قوت جو بارود طبعین (۳) یا (۴) ہفتہ	باقی رہتی ہے
روغن جو مار طبع برسن افکی قوت (۲) سال تک	قائم رہتی ہے
پہولوں کا مال مختلف جنین چکناٹا یا وہ ہسٹل یا دم ایک سال تک	باقی رہتی ہے جبکہ چکناٹا ہو
چسائی کو بون تو او کی قوت ہفتہ دو ہفتہ تک	باقی رہتی ہے
ادھن پہولوں کی چکناٹا نہیں ان کی قوت (۱) سال تک	باقی رہتی ہے
ادھن میخون کا مال ہی قوت پہولوں کی مثل رائی میخی سو (۳) سال تک	باقی رہتی ہے
اور جنین جنیت زیادہ سے مثل تل خشکاش وغیرہ	ان کی قوت کم عرصہ تک باقی رہتی ہے
سوئے چاند کی قوت مدت مدیدہ تک	باقی رہتی ہے
لیکن چاندی کی قوت سوئے کم عرصہ تک	قائم رہتی ہے
عے چربی تک سودہ کی قوت (۱) سال تک	باقی رہتی ہے
لیکن بیض ترکیب میں شامل کر لیا تو قائم نہیں رہتی	
ف) جو چیزیں کہ لوہا میں جب لیا تو کی قائم رہتی ہے قوت	بھی اور ست رہتی ہے
جستدر لوہا کی کم ہوتی ہے اور مستدر قوت بھی کم ہوتی	جاتی ہے
اور جب مطلق نہیں رہتی طاقت بھی مطلق نہیں رہتی	

۱۰ موسم کی تہید یعنی کاشت یا نحر و کھار و کھار و کھار۔

[illegible]

هم نش	بر	کری	بر	نام	جایز	کری	بر
کوس	مفید	مفید	مفید	گوجه	مفید	مفید	مفید
زنگ	مفید	مفید	مفید	پای	مفید	مفید	مفید
شش	مفید	مفید	مفید	شکر	مفید	مفید	مفید
اکو	مفید	مفید	مفید	زین	مفید	مفید	مفید
پانز	مفید	مفید	مفید	سب	مفید	مفید	مفید
چندری	مفید	مفید	مفید	مغز	مفید	مفید	مفید
مغز	مفید	مفید	مفید	پروث	مفید	مفید	مفید
سنگ	مفید	مفید	مفید	گنا	مفید	مفید	مفید
کر	مفید	مفید	مفید	سویا	مفید	مفید	مفید
زالو	مفید	مفید	مفید	کشی	مفید	مفید	مفید
چروا	مفید	مفید	مفید				

حصه اول ختم ہوا۔

مناسب مروج ہے۔
(۱۶) اکثر مقامات پر کچائے مروج کھونٹے کے مروج سیاہ کا استعمال بعد از مناسبت

بہتر خیال کیا جاتا ہے۔
(۱۷) جذا عید شعیر بن قذیفہ مصفا کا استعمال مناسبت خیال کیا جاسکتا ہے

(۱۸) ترستہ کا استعمال ہی حسب موقع جائز ہے۔ لیکن ترشیوں میں عرق
یوں کی ترشی بہتر خیال کجا سکتی ہے۔

(۱۹) بوقت تیار کیا غذا۔ بلحاظ اعتدال و برسات موسم و مہلت فراج حد حسب مہلت
اجزائے ضروریہ مشترکہ کے طرز استعمال میں حسب موقع تغیر و تبدل کی جاتی و تقدیر

تاجیر کا خیال مذکور ہے۔
(۲۰) اشیائے متفاد کو بوقت تیاری غذا کی مانند کرنا جائز ہے۔

(۲۱) غذائے مرکب کا ناواقف یا محکمہ لکڑی کے کوئلہ کے آچ کے ذریعہ سے
تیار کرنا جائز آنچلی جانچ محرم فطر ہی پر منحصر ہے۔ اس مروج پانی کا تدارک ہی

فطر کا جانچ سے متعلق ہے۔
(۲۲) کثیر الخیر اور تندہ و غریب کی لکڑی کی آغ کے ذریعہ سے غذا کو تیار کرنا جائز

مذہب فطرت کا احتمال ہے۔
(۲۳) جس برتن میں غذا تیار کیا و سے تعلیم اور حراف ہونا ضرور امر ہے۔

(۲۴) غذا کی تیاری وقت اعتدال اور اصلاوح کا لحاظ ہی ضروریات سے
ہا اشارات مستعملہ۔

(۲۵) علامت تنبیہ کی صف معلومت نا ائدہ کی۔ ی۔ عمدت یادداشت کی۔

(۲۶) علامت تنبیہ کی صف معلومت نا ائدہ کی۔ ی۔ عمدت یادداشت کی۔

غذائی مرکب کی متعدد قسمیں

(۱) غذائی مرکب یعنی یا اسٹیلراج نام سے موسوم ہوگی مثل پلاؤسٹو پلاؤ وغیرہ

(۲) موجد کے نام سے مثل باقر خانی وغیرہ

(۳) جزو اعظم کے نام سے مثل گوشت وغیرہ

(۴) ذائقہ کے اعتبار سے نمکین و شیرین

(۵) صورت ظاہری کے اعتبار سے مثل سفیدہ وغیرہ

(۶) صفت کیساتھ موصوف ہوتی ہے مثل درشت و غیرہ

(۷) رنگ ظاہری کے نام سے زرد و غیرہ

(۸) باعتبار جزو مشترک کے مثل بادامی قلیہ وغیرہ

(۹) باعتبار مشابہت کے مثل خمیلی پلاؤ وغیرہ کے

(۱۰) طبی - یا اجزائی مشتمل کی شمولیت کے لحاظ سے مثل مغویہ پلاؤ وغیرہ

(۱۱) اقسام متذکرہ صدد کے علاوہ جدید قسم غذائی مرکب کی بیان کرنا دشوار امر ہے

نوٹ - کتاب غذا باعتبار جامعیت کے کئے طریقوں سے مفید ثابت ہوگی۔

اگر کوئی صاحب طبی طریقہ سے غذا کو تیار کرنا چاہے تو اعتدال اور اصلاح کو ملحوظ رکھے۔

و اگر کوئی صاحب امر صاحبان کی فرمائش کے مطابق غذا کو تیار کرنا چاہے تو اپنے

شوق کا لحاظ رکھے۔ اگر غریبانہ طور سے غذا تیار کریں۔ تو کیا بات اور سامعہ سے ہے

شمولیت کے خیال سے باز رہیں۔ (اسلامی گہاٹے و اقسام ناہنا)

نان شیرمال - پیٹھ زرد و زرد و دودھ نمک خمیر بقدر مناسب سکر

ترکیب۔ تیاری (۱) میدہ کو دودھ سے گوند میں تک و خمیر شامل کریں۔ بعد میدہ پر
 ناف صافی تر ڈھانک دیں (۲) بعد دودھ سے توقف کے میدہ میں تہوڑا تہوڑا روغن
 رد شامل کریں اور خوب مشت ال کریں اور تہوڑی عرصہ تک میدہ کو تر صافی سحر ڈھانک
 دیں (۳) بعد اسکے موافق اندازہ کے پیڑہ تراش کر مثل روٹی کے کسی برتن میں
 لیکر اس طرح بڑھائیں کہ کنارہ اسکی کسیدہ راوی ہوئے رہیں بعد اسکاٹھ سے کوکرتور
 لی ہو موافق و لیکر شیر ال رفیدہ کے در کچھ نمود میں لگائیں (۴) جب شیر ال
 ریب تیار کیے آوے چند دودھ خشک راویر کا دین اگر رنگ خوش نما قایم ہو بعد تیار کی
 استعمال میں لائیں ف نفس بدن کثیر الغذا مولد منی مصفر رنگ خسار مقوی باہ
 اسی جنس مذکورہ کے کسیدہ اضافہ سے شیر ال خاصہ و خیر روغن زرد و دودھ
 سے و چند کرنے سے نان باقر خانی تیار ہوتی ہے۔ نان باقر خانی کے میدہ کی تیاری میں
 روغن زرد سانٹ کے زریعہ سے شامل کیا جاتا ہے۔ خمیر بقدر مناسب پسلی
 فلور یا سمند جھاگ یا جایی کا شامل کیا جاتا ہے۔ روغن زرد کے کم بیش کنیز
 موسم کا لحاظ لازمی امر ہے کیونکہ بمقابلہ موسم سرما کے موسم گرما میں روغن زرد کم
 جتنہ ہوتا ہے۔ (نان تا قمان) اسکے جنس و ترکیب تیاری موافق نان باقر
 خانی کے ہے لیکن بعض کے نزدیک ہر تیار کرتے وقت زیرہ سیاہ یا خستخاشن آفل
 سفید جاتے ہیں اور بعض نے سفیدی چند مرغ میں زعفران آمیز کر کے اسکا اوپر
 ملنا بیان کیا ہے۔ بعد تیاری درق نقرہ چسپان کرنا ظاہر کیا ہے۔ (نان ورتی)
 اسکی جنس ترکیب تیاری ہی مثل نان باقر خانی کے ہے بعض خستخاشن اسکی تہہ میں

ہوئی بادام یا ایک چائین زبان سہاؤلی۔ اسکی تھیں قمیہ یا حال خود بریان جا کر کدہ
 پلٹ دیتے ہیں (زمانہ پسنی) میں آدھ گندم روغن زرد وہی بستہ
 یہ سفید کشنیر بیان نمک۔ مچ سیرج پودہ سبز اور کترا شیدہ تر گھیب
 تیار میں وارو گندم کو کھج کر کے وہی لب سورغن زرد شامل کر کے گوندین اور بقیہ
 جملہ اجزاء شامل کریں بعد بقدر اندازہ پیرے تماش کر روئی مسموولی طریقہ سے
 تیار کر کے استعمال میں لائیں ف مصفی خون مولدنی و مقوی باہ۔

دغیا کا کہنا ہے۔ جوار باجرہ کلی انین جو جس کسی غلہ کی روئی تیار کرنا ہو او سکنا
 آٹا باریک لیکر نیم گرم پانی کے ذریعہ سے گوندین اور نمک بقدر اندازہ شامل کر
 مسموولی طریقہ سے روئی تیار کریں۔ (ی جوار باجرہ وغیرہ کے آٹے پر چند دن
 لگد جائے سے او سکنا ذائقہ بدل جاتا ہے اور اوسمیں بوج باقی نہیں رہتا۔

اقسام آتش و آتشکینہ

۱) آتش کشمیری گوشت روغن زرد میدہ خود بریان چقدر یا تلغم یا گھیر
 غفران دار چینی الائچی خورد گرم مصالحہ اور ک کشنیر کسن پیاز تراشیدہ نمک
 لیکر عرق پیوں۔ تر گھیب تیار۔ اول روغن زرد میں پیاز تراشیدہ شامل کریں
 اور جس برتن میں روغن زرد اوپر یا ہوا کو چوبے پر رکھ کر آج کریں جب بنگ یا می بریان
 ہو جائے تب گوشت داخل کریں۔ اور ماسوائے (آتش کشنی) کے اور اجزاء سے مناسب
 شامل کر کے گوشت کو مثل و پیازہ تیار کریں جب گوشت کی رطوبت خشک ہو جائے تب
 قدر سے شور بہ داخل کریں۔ جب شور بہ بخوبی پکنے لگے تب آتش کشنی داخل کریں۔ اور پیرہ

شکر میں عرق لیون شامل کر کے غلہ کین اور عفران عرق کیوڑہ میں حل کر کے کش تیار شدہ
 میں اضافہ کریں اور دم پر لگائیں بعد تیاری کام میں لائیں ف۔ کثیر الغذا سیرج المضم جیت
 الکیہ کوس سہی سولہ غلط صانع مقوی حرارت عزیز می و جو ہر دماغ و اعصاب باطنی متوی بعد
 مزید می۔ منشی واقع سرف۔ ہی صلا، اصطلاح ایرانیوین آتش معنی کچی کے ہے جو چھپے
 جہائی جاتے (اور آتش ہندی میں سوکھون کو کہتے ہیں) اگر اس میں بقدر مناسب برگ
 متبول زیادہ کئے جاتے ہیں تو آتش گینہ کہتے ہیں (۲) کچی نو بہار اس میں علاوہ برگ تسوا
 کے خوشبو مناسب زائد کیا جاتی ہے (۳) کچی تلافی۔ بیضہ مرغ زائد کئے جاتے ہیں۔
 حرسیہ شہابی۔ گوشت عمدہ گندم مصفا جو مصفا چاول مصفا مونگ کی دال مقشر داغ
 مسور کی دال اور دال روغن زرد زعفران عرق کیوڑہ زرد چوب کشنیہ مقشہ
 بہان مرغ سرخ نمک بقدر ساندہ الاچی خورد گرم مصالحوہ دارینی جو تری جہی
 ترکیب۔ ہار یہ ہائے گوشت کو مثل قلیہ تیار کریں۔ اور گندم۔ دیا ول کو غلیہ دودہ میں
 اس قدر بکھاریں کہ وہ خوب گلیجائیں۔ بعد اسکو بکھا کر کے جلا جزا کو کسی نچہ وغیرہ کے ذریعہ سے
 گھوٹیں۔ کہ وہ مثل خرنی کے ہو جائے تب زعفران عرق کیوڑہ میں حل کر کے ہر سیہ میں شامل کریں
 بعد تیاری کام میں لائیں ہی ہر سیہ معنی حلیم کچھڑہ مروج ہے۔
 اقسام قلیہ ہا و غور عمدہ

قلیہ خاصہ۔ گوشت روغن زرد پیاز تراشیدہ ٹہن دہنیا۔ مرغ بقدر مناسب
 دی اورک تراشیدہ زعفران عرق کیوڑہ۔ انکو مصفا یا اور کوئی شہ پر سرکاری
 اور کی پیاز تراشیدہ کو شہوایت روغن زرد کسی دیکھی یا سٹہ میں ڈال کر برتن کو چھلے پر چڑھا

جب پایہ زنگ بادامی ہو جائے تب اس میں چھ موافق اندازہ دیکر اس کے پانی کا چھٹا دین اور دیگر اجزائے مناسب خود گوشت مثال کریں۔ بعد کچھ عرصہ کے کشتینہ دیکر تہہ والا کریں اور اچھی طرح بریان کریں تاکہ گوشت میں بساں باقی نہ رہے۔ ہر وقت بریان کرنے کے آلو یا شلیم ناگاجہ بقدر مناسب داخل کریں۔ اور دودھ بہ بقدر اندازہ داخل کریں۔ بعدہ زعفران عرق کیوڑہ میں مل کر داخل کریں۔ کمرہ لگا کر دم پر لگائیں۔ بعد تیاری استعمال میں لائیں۔ ف کثیر غذا سولہ خلط صالح مقوی باہ و اروج و اعتنا نہ دہم حتیٰ قلیلہ خاصہ کی ترکیب میں گوشت موجودہ روش ساقی سے منایت ہے تاہم مریض طریقہ سے کار آمد ہوتا ہے و نیز غرائب خاصہ کیوڑہ کے بعد ہی بقدر اندازہ داخل کرتے ہیں۔ اور دیگر اجزاء عرق کیوڑہ وغیرہ کے ہی تحقیق کرتے ہیں۔ قلیلہ پاشنی دار۔ اس میں شیرہ مخمر و عرق لیون بقدر مناسب زائد کیا جاتا ہے۔

قلیہ زکسی۔ بیضہ مرغ و ساگ پاک بریان زائد کیا جاتا ہے۔

قلیہ نخودی کو فتنہ۔ بادام متشکر خود سبز بقدر حاجت اس میں بجائے گوشت کے قمیمہ ہوتا ہے

قلیہ تلادی۔ بالتحقیق بیضہ مرغ زائد کئے جاتے ہیں۔

قلیہ غورہ۔ صرف بالائی زیادہ کیجاتی ہے۔

قلیہ کندن۔ صرف اعلیٰ فرق ہے باعتبار زنگ کے اس نام سے موسوم ہوتا ہے

بعض ملائیے کندن زائد کو فتنہ ہیں

قلیہ شیرازی کشش بادام پستہ خوبانی زائد کیجاتی ہے۔ بقیہ ترکیب مثل نخودی کو فتنہ

قلیہ سبک شیر۔ صرف دودھ بقدر مناسب زائد کیا جاتا ہے۔

قلیہ ہاہی۔ ارل مچلی کو یمن دروغن کچھ سے صاف کریں بعدہ سونف و زیرہ سفید

ہو کہ بعد روغن کنجد اور حنک لاپوری اور لہری ملکہ کچھ عرصہ توقف کریں۔ بعد
 سب دستہ رقیقہ تیار پانی میں بوقت گہار کے تخم قیس سے گہار کر کے پزند۔
 قیسہ بڑا دلی۔ اس میں حرف بادام زائد کئے جاتے ہیں بقیہ جنس و ترکیب مثل قیسہ خاصہ
 قیسہ باریکی نہ جرتی باریکی کی اضافہ کئے جانے کے اسوا بخود زبان مقشور و عطران عطر
 سفیدی جیفہ مرغ سبز بختمہ قیسہ گوشت میواد۔ برائے تیاری باریکی مصنوعی۔ بقیہ
 ترکیب مثل قیسہ خاصہ۔

فلسہ انبہ۔ حرف کہ ان خام صاف شدہ اضافہ کجاتی ہیں۔

فلسہ سنبلہ برگ قبول ۲۰ عدد و خود بیان۔ جیفہ مرغ پر سہ اجر اکو سہ دیگر اجر اسے
 غایب کیا کر کے مثل پاپر کے ملن کے ذریعہ سے پوریان تیار کریں۔ ایک پوری اور
 دسہر ایک پان کہیں اس طرح چند پوریوں کو تہہ جاکر شکل سنبلہ تراش کر اول بلیم
 باپ کے سخت کریں۔ بعد روغن زردین بریان کریں۔ بعد تیار ہونے کے قیسہ تیار شدہ
 ن داخل کریں۔

فلسہ ولایتیان۔ اس میں گود پختہ و اکثر سیوہ جات تر و تازہ زائد کئے جاتے ہیں۔ بقیہ
 ترکیب مثل قیسہ باریکی۔ سی و اکثر قیسہ اس طرح تیار ہوتے ہیں۔ سابقہ طریق کے اعتبار
 سے بروقت شوربہ چوڑے کئے شوربہ چپا کر داخل کرتے ہیں۔ اور بویٹوں کو بھی چکر
 ذریعہ معضایں داخل کرتے ہیں۔

خود روغن گوشت۔ روغن زردین پیاز تر و شیدہ۔ اور کب۔ وری۔ بالکچی خود روغن و لہری
 تری۔ گرم مہا لکھ۔ زعفران۔ حرق کپڑہ۔ نمک۔ میج مرغ۔ بقدر مناسب
 ترکیب۔ اس میں پیاز تر و شیدہ کوزہ میں زردین بریک بادامی بریان کر کے

دوپیانہ برمالو۔ اجاین زرد چوب بقیہ جزا ترکیب مثل کلیہ اسکے پکانین چھتہ ڈالیں
 ق۔ مقوی باد مولد و مغلط منی طین طبع۔

دوپیانہ۔ سولی۔ پچھ سولی۔ روغن زرد زرد چوب زیرہ سفید زہرا پوسٹ ترنج
 بقیہ جزا ترکیب مثل کلیہ۔ ق۔ مقوی باد مولد منی معفی خون۔
 دوپیانہ کرطبہ۔ اعلیٰ کے پھول زائد بقیہ جزا ترکیب مثل کلیہ ف۔ دافع شکم و جبین
 دوپیانہ چولائی۔ عرف بخند مرغ زیادہ کئے جاتے ہیں۔ بروقت قلب میں نکالنے کے گرم
 مسالہ چترک ستہ میں ف۔ سریع البضم غلط صلیح پیدا کرتا ہے پراسکوپچا ہوتا ہے۔
 دوپیانہ کلکی کچال۔ یہ بھی مثل دوپیانہ چولائی کے تیار ہوتا ہے ق۔ مقوی معدہ
 مساوی مقوی دل و دماغ

اقسام بہرہ و ششترکہ و خاکینہ و رائیہ و غیرہ

بگین کا بہرہ۔ بگین روغن زرد دار چینی جو تری گرم مصالحہ الاچھی خورد اور بک
 ترشیدہ پیاز ترشیدہ پس وہی بستیہ تک مرغ مرغ زعفران عرق کیڑہ
 سفید ترکیب تیار ہی۔ دول بگین کو حیض مناسب وقت ہو پختہ و ملائم کر
 لیں۔ بعد اوسکا پانی کسی نمک پارچہ کے ذریعہ سے خشک کریں۔ اور پیاز ترشیدہ
 روغن زرد میں برنگ بادامی بریان کریں بعد ازاں پیاز بریان کو روغن زرد سے علیحدہ
 کر کے نکال کر بگین اور روغن زرد میں مرج سرخ و نمک و جہی وغیرہ سو دیگا جزا کئے
 مناسبہ شمال کر کے مصالحہ بخوبی بریان کر لیں بعد ازاں بگین مصفا زرد دینہ کیا ہوا
 مصالحہ میں شامل کر کے کچھ یا انگلیہ کے ذریعہ نکال کر لیں تاکہ مصالحہ بگین کی جان ہو جائے

بعدہ باز بریان ٹیچرہ رکھی ہوئی داخل کریں۔ اور زعفران عرق کیٹوہ میں مل کر کے شمال کریں۔ اور کچھ عرصہ توقف کریں۔ بعدہ استعمال میں لائیں۔ ف۔ سورٹ نشاد و متومی قلعہ پاہ (۱) اکثر بہرتی اسپٹریقہ سے تیار ہوتے ہیں۔ و بعض ترکاریاں مثل گاجرو وغیرہ کے پتی (۲) بہرتہ گجراتی۔ کشمش بقدر مناسب زائد (۳) بہرتہ شیرازی۔ بینہ مرچ و کشمش زائد (۴) بہرتہ گوشت صرف گوشت المصاعف۔

درایت۔ جس گلی۔ یا پھول۔ یا پھل۔ وغیرہ کا ریتہ بنانا منظور ہو۔ او سکوپانی چرن جو شش میں بعدہ پانی خشک کر کے۔ وہی عہد میں نمک بقدر مناسب و مرچ مسخ زریہ سفید حسب خواہش و قدرے رائی وغیرہ شامل کر کے شے جو شدادہ کو اس وہی میں شامل کریں۔ اور وہ نگار دینے کے بعد استعمال میں لائیں۔ خ۔ اکثر علان نمک مرچ و رائی کے بقدر مناسب نمک اضافہ کیا دے۔ تو بعض شے خاص رہا کہ جو شکر ن کہتے ہیں۔

بورانی۔ جس سبزی کی بورانی تیار کرنی منظور ہو او سکوا دل روغن زرد میں بریان کر کے بعدہ وہی میں شامل کریں اور نمک مرچ زریہ سفید بقدر مناسب شامل کریں۔ ششترنگہ پیاز۔ پیاز تراشیدہ عرق لیمون زعفران گرم سماکھ الاچی خور و جینک روغن زرد بقدر مناسب نمک بقدر مناسب پیاز تراشیدہ کو نصف روغن زرد میں بریان کریں اور شکر کی چاشنی عرق لیمون کے ساتھ تیار کریں اور زعفران سائیدہ شامل کریں اور نصف پیاز بریان کی ہوجا میں۔ اور سے بیفہ مرچ کو جدا جدا بشکل زرگس جمائیں اور نمک وغیرہ چیرکین موافق اندازہ شے آج دین تاکہ تیار ہو جائے

توقاب میں نکالیں یہ سٹیشنر گریڈ وغیرہ ہی سطح تیار ہوتا ہے صرف ہمائی فرق ہوتا ہے جس لئے کابنائیں پہلے اس کا قیہ کریں بقیہ ترکیب حسب مذکورہ بالا
 خاکینہ پیچ مرغ - پیچ مرغ - روغن زرد پیاز تراشیدہ - ادراک کشینہ بریان - قشر نمک
 مرغ - بقدر مناسب - عرق کھوڑہ - زعفران - حسب دستور خاکینہ تیار کریں اگر طبیعت کو
 مرغوب ہو تو قدرے شکر کا شیرہ عرق لیموں کے ساتھ تیار کر کے خاکینہ میں داخل کریں ف
 مقوی باہ مولد خون لطیف

خاکینہ معمولہ حضرت سلیمان علیہ السلام - برائے قوت باعجیب الاثر ہے - مینہ مرغ
 مغر ملوان - آب پیاز بقدر مناسب - روغن زرد بقدر مناسب - ادراک و بوندہ و نمک
 و مرغ بقدر مناسب حسب طریق خاکینہ تیار کریں بعد تیار - لونگ - واریٹی - فلفل سیاہ
 اضافہ کریں موافق انہمہ کے کہائیں اور اس کے قدرے اجوائن شامل فرمائیں پانی
 قدرے توقف کے بعد نوش فرمائیں ف قوت باہ پیدا کرتا ہے - نہایت سریع الاثر ہے -

اقسام ہیرائی و پلاؤ و چلاؤ

زیر ہیرائی - گوشت - برنج - روغن زرد - نمک - ادراک زعفران - عرق کھوڑہ
 دال - مغر بادام - مودہ - لہسن - پیاز تراشیدہ - لکڑی خور و واریٹی - جو تیری گرم مصالحہ
 ترکیب تیار - پیاز تراشیدہ - روغن زرد - مین ہرنگ - بادامی - بریان کریں بعد آب
 لہسن کا چھتیا و گریہ کر کریں بعد کو پارچہ ہائے گوشت - خل کریں - اور بقدر مناسب
 ادھی و داری چینی و ادراک وغیرہ شامل جب پارچہ ہائے گوشت گلیائیں - تب بریان کریں
 زیر نصف روغن زرد یا چونسٹے علیحدہ کر کے گاہ کریں و چاول صاف تھک کر کشاؤ

برتن میں تین پانی بد لگ کر گودین۔ اس قدر پانی میں کہ پانی نصف چاولوں کے اوپر نہ رہے (۳۷) کہتی
 دیکھ یا سٹین پانی موافق اندازہ کے رکھ کر دوسرے بقدر مناسبت منگ دیا یعنی جو تری دودھ
 وغیرہ شامل کر کے آج لگائیں۔ یہاں تک کہ وہ پانی بخوبی کھولنے لگے۔ اس وقت چاول پیسے ہوئے
 اور تین داخل کریں۔ اور انگلیہ کے ذریعہ سے نہایت آہستگی کے ساتھ ہر طرح سے دال کریں کہ پیسے نہ ٹوٹیں
 جب چاول نیم بچتا ہو جائیں تب چاولوں کو پسائیں یعنی پانی علیحدہ کریں تاکہ غلاظت سے چاول
 صاف ہو جائیں (۳۸) باداموں کو مسکر۔ بالائی دودھ وغیرہ کو دودھ کے ذریعہ سے قریبی کر کے
 تیار شدہ پر صافی سے چائیں اور ادک تراشیدہ وغیرہ چکریں۔ اور نیک چکریں۔
 بعدہ پیسے نیم بچتے کو جبکہ اونٹے پانی ٹیکنا سو توں ہو گیا ہو پارچہ ایک پاشا ہر تہہ۔
 اور زعفران عرق کیرے میں تاملے کہ بعد پانچ گزین کریں۔ (۳۹) دال خود سبز جو بعد پیسے
 روغن زردین بریان کیئے ہو تہہ ایک ایک گوشہ میں چائیں اور چاولوں کے موجودہ ہاگانی
 دیکھ کر لکھ کر آبی کے ضرورت ہو تو وہ پانی جس میں چاول کو جو ش دیا گیا ہے قدر کھڑے کر کے
 ساتھ ملا کر دین۔ اور جب آج کے آخر سے آئیں اجڑات پیدا ہو جائیں تب تر صافی۔ یا آدو
 گندم کے ذریعہ سے دیکھ یا سٹین کا منہ خام کر کے دم پر لگائیں ساونج نرم کریں۔ (۴۰) یا آدو
 محل پر تجربہ نگری کے ضرورت لازمی ہے۔ بعد دم پر لگانے کے ایک مناسبت عرصہ تک
 توقف کریں بعد تیاری۔ بقیہ روغن زرد بریانی تیار شدہ میں داخل کریں۔ اسے شامل
 میں لائیں ف۔ کثیر الخذا مولا خلاط مصالح مقوی باہ مزید منی۔ (۴۱) اسے پیسے
 زیر بریانی وزیر بریانی شامی وزیر بریانی خورسانی وزیر بریانی خورزمی وغیرہ تیار
 دین۔ بریانی خام کے پارچہ بریانی کے تہ میں پیسے ملاو کا حکم کئے جا کر ذریعہ نیم پیسے

جما کر حسب دستور دم لگاتے ہیں۔ بقیہ اجزاء کے مشترک ترکیب تیار ہی حسب مذکور الصدر
 (۱) پلاؤ۔ گوشت برنج روغن زرد اور یک گرم مصالحہ نمک لمبے سولف پیاز
 دارینی دودھ ترکیب تیار ہی۔ حسب مذکور بالا۔ ف سولڈ اخلاط صلیح کثیر غذا
 تھی۔ اکثر تمکین پلاؤ اسطریقہ سے تیار ہوتے ہیں مثل قدر پلاؤ۔ ایسی پلاؤ کو پلاؤ سیہ مرغ مسلم کا
 ہوتا ہے۔ سرگسی پلاؤ، امین سفید مرغ زائد کھاتے ہیں۔ شہا چھانی پلاؤ۔ کرمانی پلاؤ۔ امین زرد
 کرمانی زائد نارسا مان پلاؤ امین گندم بقدر مناسب شامل کھاتے ہیں کچھ پلاؤ امین گندم سبز شامل
 کئے جاتے ہیں۔ شیر پلاؤ۔ امین لمبے معفانہ کیا جاتا ہے۔ کچھ پلاؤ سستہ پلاؤ دودھ اور
 پلاؤ ملوث پلاؤ۔ امین بادم وغیرہ نامہ کئے جاتے ہیں۔ نمونہ پلاؤ امین بخود سفید پیاز و
 ادھک کا زائد کیا جاتا ہے۔ کشتلی پلاؤ۔ ورشتہ پلاؤ۔ امین سویان نامہ کی جاتی ہیں۔ عدس
 پلاؤ امین دال عدس المضاعف۔ تل او می پلاؤ۔ امین گوشت کے پارچوں پر سفیدی بننے مرغ
 پیٹ کر مثل کباب بیان کرتے ہیں جہاں تین تلمہ پلاؤ۔ وکیلانی پلاؤ شیرازی پلاؤ اور
 مرغ تیس رنگ کے ہوتے ہیں بادجیان پلاؤ۔ ولور محل پلاؤ۔ وسموسہ پلاؤ و لٹمی اور پلاؤ
 امین گوشت و سفید مرغ نامہ جوتے ہیں۔ میانہ پلاؤ و پانہ تارہ پلاؤ۔ یہ یاد تمکین و شیریں
 اور طرح تیار ہوتے ہیں۔

رسمی پلاؤ۔ گوشت برنج پیاز روغن زرد نمک گرم مصالحہ لمبے بادیان دہی
 دودھ گوشت کے پارچوں کو دیکھ یا سٹہ میں داخل کر کے پانی سوافتح اندازہ کے داخل کر کے
 اور بادیان۔ اور پیاز و لٹمی کی پوٹلی ہی شامل کریں اور تین دین حبوقت یا رچہ
 کئے تو منت کھائیں۔ اور سوخت تخی سے آب جو جس علیحدہ کریں۔ قدر سے روغن زرد

میں لگ الاچیٹ مل کر کے نخی کو ہریان کریں اور آٹھ لیس کا چھینا دین اور وہی ہی
داخل کریں جب نخی بخوبی بویاں ہو جائے تب آب جوش شامل کریں۔ اور آٹھ لگائیں
جب آٹھ جوش بخوبی لگے تب اوس میں چاول بیگے ہوئے داخل کریں
اور کچھ عرصہ کے بعد کھیر کے ذریعہ سے نہایت آہستگی اور تیزی کے ساتھ چلو کو
حرکت دیں اور ٹنک چکھ کر۔ موافق صحیح اندازہ کے جیسا موقع ہو آبی کی
کمی بیش کر کے حسب طریق مروجہ دم پر لگائیں۔ ف کثیر الغذا۔ مولد انطاط
صلح مقوی باہ۔

یہی اس طرح سے بعض کچھری و شولہ وغیرہ تیار ہوتے ہیں۔ لیکن بعض مواقع پر
پارہ ہائے گوشت۔ عیدہ کئے ہا کر صرف آب جو میں چاول دم کئے جاتے ہیں۔
اس طریقہ سے کہ چاول تیار شدہ ملائم رہیں۔

کچھری (کچھری)۔ اس میں دال نخود و مشر شامل کیجاتی ہے۔
کچھری و اوڈ خانی۔ یہ مشل پاؤلاوی کے تیار کیجاتی ہے۔ بوتنت قاب میں
کھانے کے سفیدی بعد مرغی یا بیاں زیادہ کیجاتی ہے۔

معتظم خانی۔ یہ کچھری شیرین تیار ہوتی ہے۔ مونگ۔ کدال شستہ اور چاولونکے
شولیت سے

طاہری۔ یہ بھی اقسام کچھری سے ہے۔ لیکن اسکی تہ میں مونگ کی بڑیاں
پختہ زیادہ کیجاتی ہیں۔ بقیہ جنس و ترکیب مثل کچھری رسمی۔ ف کثیر الغذا۔
مولد انطاط صلح۔

پلاؤ۔ بننے خشک کے ہے۔ فرق یہ ہے کہ آب جوش میں قدرے ٹنک داخل

کیا جا کر چاروں کو جو سب کیا رہا ہے تب تو چلاؤ ہے ورنہ سخت کینہ۔
 نذر وہ برج سکر زعفران عمدہ بانا کجہ ڈور کشتیں۔ یہ زعفران نذر عرق کیوڑہ
 تیر کیسب کسی دیکھو یا سہین موافق ایدارہ کے پانی رکھیں اور رنج گناکین چاروں
 کسی طشت وغیرہ میں رنج میں پانی بد لکڑی گویں۔ اسے عرصہ تک کہ رنج بخوبی ہیک چائیں
 جب پانی بخوبی کھولنے لگے تب انہیں چاول پیگے ہوئے داخل کریں۔ اور کفگیر سے تہہ
 و بالا کریں۔ جب چاول میں دوا پخت ہوئی کہ پانی باقی رہیں اور پخت چاولوں کو ہسائیں اور یہ
 چاولوں پر مقدار مانی صاف پہائیں۔ کہ چاولوں میں مچھ جاتی رہے۔ شکر صاف کو کسی
 سٹہ وغیرہ میں داخل کر کے قدر سے پانی داخل کریں۔ بعد زعفران سائیدہ۔ اور
 باوام کشتیں وغیرہ ہی شامل کریں۔ جب شیر شکر بخوبی کھینٹے گئے تب رنج پخت دادہ داخل
 لیں۔ اور کفگیر سے چاولوں کو بنایت ہلکے ہاتھ سے تہ و بالا کریں۔ جب خوب کھینٹ گئے آرد
 اندم سے نہ خام کر کے دم پر گناکین اور مناسب عرصہ کے ٹائل لکے بعد کپولین اور زعفران
 نزد داخل کریں۔ اور عرق کیوڑہ بھی اضافہ کریں۔ ف کثیرہ غذا میں طبع سولہ اخلاط
 ملح۔ مقوی و مفرج۔ ہی اوقات عزیز آخام نذر وہ کے رنگت میں کیا ہے زعفران
 مقدار مناسب تکدستی استعمال میں لائے میں۔ اور ہنکری سے اوٹکانگ درست کرتے
 دن بھری کافی تار اور اور ہنکری فی تار اول ہے۔

شکر و مشیرین سمیٹے سے تیار ہوتے ہیں۔ بعض احسا کی کمی بیشی سے اکثر موافقات
 لا وہ صفت باطنی کے سدا کے شکل ظاہری ہی ہوتی جاتی ہے۔ اور نام ہی بدل
 آ ہے۔ جیسی متجن پلاوا مکی تیاری میں گوشت کے پارچہ زرا کے پائے کے ہوتے

شکر یہی چاولوں کے وزن سے دو پونہ دو گنی شال کیجاتی ہے۔ اور یہی ترشی لیموں کاغذی وغیرہ کی زیادہ کیجاتی ہے۔ اور میوہ بھی لیکن شکر کی زیادتی یا اعتبار عجمی چاولوں کے حساب موقع عمل میں آتی ہے۔

نارنگی پلاؤ۔ اس میں مصنوعی نارنگی بوقت قاب میں نکالنے کے زیادہ کیجاتی ہے اور خوشبوئی کی لازمی طریقہ سے بساؤ میں کیجاتی ہے بقیہ تہہ کتب حسب مذکورہ بالا ہے۔

خیر عطر پلاؤ۔ بعض کے نزدیک اس میں پارچہ اسے چوڑے مرغ یا کسی اور پرندہ مثل شیر و لوہ وغیرہ زپا کئے جاتے ہیں۔ اور بعض کے نزدیک چوڑے مرغ کے آب چوشیں مصفا میں چاولوں کو چوش دیا جاتا ہے اور شکر از روختہ اچھا چند حسب طاقت چاولوں کے زیادہ کیجاتی ہے۔ اور جلد اجزائے مشترکہ میں حسب موقع اضافہ کیا جاتا ہے۔ اور بجائے کشمش انکو تر دانیہ میں دئے جاتے ہیں۔ اور شہر طسوجو دگی مشک وغیرہ بھی زعفران کے ہمراہ برق کیوڑہ میں حل کرنے کے شال کیجاتی ہے۔ بعض لوگ زعفران کے بالائی بوٹی رکھتے ہیں۔ اور بعض لوگ پارچہ ہائے مرغ کو زعفران سے رنگین کرتے ہیں بقیہ اجزاء و ترکیب تیاری حسب مذکورہ بالا۔

سبز پلاؤ۔ سرخ پلاؤ۔ کشمش پلاؤ۔ نوزن پلاؤ۔ کھٹ پلاؤ۔ شہت پلاؤ وغیرہ

غیرہ بہ طرح تیار کئے جاتے ہیں۔ رنگ ظاہری یا اجزائے مشترکہ کا فرق ہوتا ہے۔

کباب رومی۔ قیمہ گوشت ہارک روغن زرد پیاز ترشیدہ کھجور دیران مشترک شفا سفید دہی لستہ انجیر بقدر مناسب۔ حکم مہج ہر بقدر کشمش لیموں

الاجکی خورد گرم مصالحہ جو ترشی دار حنفی زیرہ سفید ترکیب اول قیمہ

کو مت میں بچ کر لائیں۔ بعد میں زبیر بن عوام سے دیگر اجڑے مشترک شامل
 کریں۔ اور سبزدہنیہ اکثر کے لائیں۔ اور وہ جو بگڑا دیکر سبج آہنی پر سبب دستو کیا
 چڑھائیں۔ اور سبزدہنیہ مزید اختیار کر کے عام کباب پر پیٹ کر مندی یا تیز آبیج پر کھول
 کے کباب تیار کریں اور قدر سے قدر سے روغن زرد بت سوچ کباب پر چپکانے
 جائیں اور آہستگی کے ساتھ پیٹتے جائیں بعد تیرہ ہی عرق لیون و پناز تراشیدہ
 چھ اور گرم مصالحہ معدی الہی خور و چڑھائیں۔ اور اسے متعالیٰ میں لائیں بعض اشخاص دایہ
 و کشیزہ تخم سویا بیدان مصالحہ میں زائد کرتے ہیں سفید لکڑی کوس۔ سرخ لہنم و تقوی
 احناسے ریشہ و باہ۔ می اگر سبج پر کباب کے زبیر کا اندیشہ ہو تو نہایت بار کباب
 پیٹ کر ہار خام سے باہر ہیں۔

لوہا پر کباب۔ گوشت کا قندہ نہایت بار کباب پیٹتے ہیں۔ روغن زرد۔ زعفران الہی خور
 و ایسی زبیر پیٹتے۔ جوڑی۔ سبب کھنڈ۔ زبیر۔ بناسہ۔ پیاز تراشیدہ۔ گرم مصالحہ۔ باہ
 و بکسر۔ دی لبتہ۔ خشک و شیشہ۔ نخود و بکسر۔ کھجور۔ کھجور۔ ساندازہ کو تعمیر بہت در
 خواہش۔ اور ک تراشیدہ۔ زعفران۔ عرق کباب۔ اول قیمہ میں انجیر لائیں۔ بعد
 دیگر اجڑے مناسب داخل کریں اور پناز تراشیدہ و کو تعمیر شامل کریں بیضہ مرغ و علیلہ
 کسی برتن میں جو ش کریں کلبہ ہو جائیں بعد پوست علیلہ کر کے چھری سے باریک
 ورق مثل پانچ کے تراشیں اور قیمہ تیار شدہ کو بگڑا دیکر سبج پر اسطر قید سے کہ قدر
 قندہ اور قدر سے بیضہ مرغ کو پناز تراشیدہ چڑھائیں حرر روغن زرد و زعفران ایسی قندہ
 قطرہ بعد بچ کباب پیٹکھانے جائیں۔ اور اگر سبج پر کباب کے گر جانے کا اندیشہ ہو تو
 بیک پر پیٹ کر عام لپٹیں۔ اور کو کھول کی مندی آبیج پر تیار کریں۔ اور تناول خلیون

ف۔ جید الیوس میں برقع الیوم مقوی دل و دماغ و باہ و موافق مزاج سوداوی۔

کباب تلاوی۔ آمین یا ہا بحساب فی آثار و سفیدی بھینہ مرغ زیادہ کجاتی ہے اور کرکٹائی
میں روغن زردین کباب تیار کرتے ہیں۔

کباب ماہی بطور عجیب۔ اول چھلی صاف کور و غن کنبہ سو نف و زیرہ سفید و سیسک
وزیرہ سے صاف کریں۔ بعد ایک صافی پارچہ تر کر کے اوپر لیٹیں۔ اور اوپر ملتان میٹھی
غلاف بقدر ایک انگشت چڑھائیں بعد ایک گڑا کھود کر اس میں آگ روشن کریں جبوقت
اٹکار سے کھلیا جائیں اور وقت آنچ گڑھن سے علیحدہ کر کے چھلی مذکورہ غلاف شدہ اس
گڑھن میں دفن کریں اور اوپر سے بہول ڈالیں اور مناسب عرصہ تک توقف کریں۔

بعد چھلی کو گڑھن سے نکال کر پارچہ ہائے چھلی کا ٹھون سے علیحدہ کر کے بشمولیت دیگر اجزاء
شما سبہ سفیدی بھینہ مرغ پارچہ ہائے ماہی پر پیٹ کر دیکھ میں گناش بچا کر قلم ہائے ماہی
صاف آئینہ کو پہاں کے ذریعہ سے مثل کباب شامی سوخت کریں۔ اور روغن زردین پر بیان
ف۔ مقوی باہ مولد اخلاط صلا جید الیوس مزید منی۔ ی۔ اکثر چھلی کمان کے کباب
خنگل میں بوقت شکار اسطریقہ سے تیار ہوتے ہیں۔

گور کہہ کباب۔ مرغ مسلم مذکورہ شکم مرغ الایش سے صاف کر کے دیگر اجزاء سے
یعنی جملہ مصالح کباب کا شکم مرغ میں بہر کر انکو گنا کر ایک ٹیکلی اندھن دار سپیکل چان تاکرا و بر مرغ
کہہ کر انڈی کا منہ ملتان میٹھی سے کلکتہ کر کے ایک گڑا کھود کر اس میں آگ دھکا کچھ عرصہ
توقف کریں جب آگ کھلیا جائے تب گڑھن کو خالی کر کے اوپر اندھی مذکورہ کہیں اور
اوپر سے بہول ڈالیں۔ اور مناسب عرصہ تک توقف کریں۔ اور بعد تیاری استعمال میں لائیں۔

ف مقوی ذہن مولیٰ اخلاط صالح مزید عقل مصفی رنگ ضعیف مزاج کے موافق۔
 کباب بینیہ بینیہ مرغ قیمہ نر روغن زرد واریسی الپچی خورد گرم مصالحہ اول
 اور کی نخود بریان خشتاش سفید انجیر قدر مناسب زعفران عرق کیوڑہ نمک مچ بقد
 ضرورت یا زترہ شہیدہ ترکیب بینیہ مرغ تور کر پوست علیحدہ کریں۔ اور زردی و سفیدی
 میں اجزائے مناسبہ شامل کریں۔ اور قیمہ لائیں بعد ازاں نہیں خالی اندون میں یہ قیمہ تیار شدہ
 بہرین اور نہ اندون کا آر و گندم سے بند کریں۔ اور پانی میں جوشیدین تاکہ سخت ہو جائیں تب
 دوسری بار چمکا علیحدہ کریں اور مثل کباب گولہ کے سینچ پر چھپائیں۔ روغن زرد و قشور
 قطرہ بتدریج کباب پڑھکائیں۔ تاکہ رنگ بادامی ہو جائے ف مفرج قلب مقوی اعضا
 ریشہ مصفی رنگ چمکایوس کثیر غذا۔

اقسام دال

دال مونگ۔ دال مونگ شستہ روغن زرد تیز پات گرم مصالحہ زیرہ سفید
 نمک مچ سرخ۔ لہدی۔ دہلیا۔ لہسن بقدر مناسب۔ ترکیب۔ روغن زرد و روغن اول
 زیرہ کا گہوار کریں بعد دال شستہ سردیگر اجڑائے مناسبہ داخل کریں۔ اور بعد پھونکے
 کے پانی موافق گل نے کے داخل اور حسب دستور تیار کریں ف خلط صالح پیدا
 کرتی ہے۔ بہترین غذاؤں میں سے ہے۔

بیج۔ اسی طرح اور دو کی دال تیار کیجاتی ہے۔ لیکن اس میں اورک و پیاز و پیٹنگ بعض
 اشخاص حسب مرضی اضافہ کرتے ہیں۔ اور روغن زرد بھی۔ آدھ ہر کی دال کو اول
 ایک پانی میں جوشید کمرہ پانی علیحدہ کریں بعد مثل اور دو کی دال کے تیار کریں لیکن

اس میں ترشی اضافہ کی جاتی ہے۔
مسور و غیرہ کی۔ دال یہی شل دال مونگ کے تیار کی جاتی ہے۔

کھنڈ وے۔ شاہجہانی۔ مین۔ دہی عمدہ۔ روغن زرد۔ زیرہ سفید۔ تخم مشی
ازم مصالحہ۔ دارچینی۔ جو تری۔ زعفران۔ عرق کیوڑہ۔ دھنیا سا عمدہ۔ نمک مرچ
سرخ۔ بقدر مناسب۔ ترکیب۔ اول مین کو پانی کے ذریعہ سے پتلا گندہ بن۔ قدر سے
کھک زیرہ سفید شامل کریں۔ اور پکائیں۔ جب مین گاڑا ہو جائے تب اس کو کس
تختہ صاف پر لوٹ دیں جب وہ سرد ہو کر سخت ہو جائے۔ تب اس کے کھنڈ وی تراشیں
اور اذکو شاہ کریں۔ اور بعض کے نزدیک۔ روغن زرد مین زیرہ سفید بعض کے نزدیک
تخم مشی سے بگاڑ کر کے اوس میں مصالحہ مناسب بریان کرتے ہیں جب مصالحہ سنبھل کر ہی
بجھائی بریان ہو جائے۔ تب اس میں قدر سے شورہ چوڑا دیں جب وہ بخوبی پکے لگے
اوس وقت کھنڈیاں داخل کریں۔ اور زعفران عرق کیوڑہ مین مل کر کے دم پر لگائیں۔
ف مقوی باہ مصفی خون۔


کھنڈ وی۔ چاشنی دار۔ بجائے شورہ کے تھوڑا سا زیادہ کیا جاتا ہے۔
ترکیب مذکورہ بالا۔


پتھرہ۔ اول قدر سے مین کو پانی کے ساتھ رقیق کر لیں اور نمک مرچ زیرہ سفید
شامل کریں اور برگ آروی پر دہ مین لٹھی اور پتوں کو تر پتہ جاکر اول بہا پ کے ذریعہ
سے سخت کریں۔ بعد ازاں روغن زرد مین بریان کریں۔ ف نعل ویرہ مقوی
اور ای اکثر سبزیوں کے پتھرہ اس طرح تیار ہوتے ہیں۔

دربیان پوری و سنوسہ


پوری - میدہ روغن زرد نہک - ترکیب - اول میدہ کو حسب دستور گوناگون
معدہ نہایت چھوٹی چھوٹی تھکے ہر کے پیرے تیار کر کے میلن سے پوریان بنا کر
روغن زرد میں بریان کریں۔ بعد تیل کی استعمال میں لائین - ف دیر مضام کثیر غذا
سولہ غلط صلح - (ی) پوری بادامی - وستی - کشمش اور جو ہر سا اجزاء کے مجموعی سے
تیار ہو۔ وہ پوری میوہ کی کہلاتی ہے۔ ان اجزاء میں سے جسکی پوری تیار کرنا منظور ہو اسکی
ہوائی باریک ترس کر پوری کے درمیان میں بہرتے ہیں۔ اور اس قسم کی پوری پھر کر
غلاف بھی چڑھاتے ہیں۔ شکر کا وزن میدہ کے وزن سے دو چند ہوتا ہے۔
جب پوری کے شکم میں دال موگ - دھال ماش ٹکیں بہرتے ہیں اسکو کچوری کہتے
ہیں اس کے تیار ہونے روغن زرد ہوزن صرف ہوتا ہے۔

سانٹہ کہا جا - نیم گرم روغن زرد میں - پوری کے پیرے ڈکھو ڈکھو کر ریزہ ریزہ کریں اور
سانٹہ کر پوری تیار کریں اور شکر کا غلاف چڑھائیں۔

سنوسہ - میدہ روغن زرد نیمہ گوشت پیاز تر اسیدہ اور ک دھال نخود
کشمش لسنک مرچ بقدر خواہش بادام کشمش پیرے گرم مصالحہ دار چینی جوڑ کر
لاکھی خورد - ترکیب (۱) میدہ کو حسب دستور اسی طرح گوند ہیں۔ اور نہک موافق انداز
ال کریں بعدہ ایک تر صافی سے ڈھانک کر علیحدہ گاہ کریں۔ ۲ - قیمہ گوشت کو مٹا کر
بز لے مناسب کے بریان کریں اور باوام دپتہ کے ہوائی ترشیں کشمش کو صاف
میں - قیمہ بریان شدہ میں داخل کریں۔ (۳) میدہ گوند ہی ہو سکے ہیں۔
۴ - شہرہ ہائیں اور انکو بیلن کے ذریعہ سے مثل باریک روٹی کے بڑا لیں
روغن زرد لگا کر چاقو سے اس طرح چٹایں  اور ایک ٹپی کو دوسری

پیش رو پر چھ جائیں جب یہ سب پٹیاں ایک جگہ ہو جائیں اس طرح  سب کو ملے گا

پٹیاں  بعد ازاں اس کے کچھ کچھ ادا کی یہ صورت ہو جائے

برگیزہ کچھ وقت کے بعد پٹیاں سے پٹیاں جب وہ بقدر مناسب شکل مربع تیار ہو جائے تب  اس کو قدرتی نم و گیر اس کے شکم میں قیمہ تیار شدہ ہر کر سنبوسہ کی شکل ایسی برائیں

اور کڑا ہی میں اور غن زرد و موافق اندازہ کے داخل کریں۔ جب وہ بخوبی گرم ہو جائے تب موافق اندازہ کے آٹھ کی جان کر کے سنبوسہ کو روغن زرد میں بھجک بادامی برائیں کریں اور کچھ سے کچھ کو کر کے تیر میں تاکہ وہ خوب کھل جائے۔ کثیر غذا مولد خلد و ملح تیاری لاتا ہے۔ مقوی

باہ صغیر قلب جاوید رطوبت۔

ی۔ جتنے قسم کے پوریاں تیار ہوتی ہیں اتنے ہی قسم کے سنبوسے تیار ہوتے ہیں۔ اگر سب شکم کو مقید شکل میں بڑا کر روغن زرد میں برائیں کریں پڑاؤ درقی تیار ہوگا۔ بعد تیاری شیرہ شکر میں کر کے پڑاؤ کو استعمال میں لاتے ہیں۔

ساق عروس۔ میدہ۔ روغن زرد۔ مک بادام مقبشر شکر صغیر و کچھ زرد رنگی دودھ و بالائی پستہ ترکیب۔ اول ہیرہ کو دودھ اور روغن زرد کچھ ذریعہ سے گوند میں بھر دے پھر ذریعہ سے مک ہوئی کے پڑاؤ میں۔ پھر ساقین بنائیں اور ان کے شکم میں بادام و پستہ کی جوڑائی بھر کر روغن زرد میں برائیں کریں بعد شکر کا غلاف چھڑائیں۔ بعد استعمال میں لائیں۔

بہتر۔ مقوی۔ درمضم۔ گندکیر بھی۔ اگر گندم۔ ہیرہ۔ شکر۔ روغن زرد۔ گندم کو شکر و ہیرہ کر پانی سے گوند میں جب خوب گوندہ جائے تب قدر وقت کر کے کسی کو پانی میں روغن زرد گرم کر کے صغیر و کچھ تیار کریں۔ کثیر غذا مولد خلد و ملح تیاری لاتا ہے۔ مقوی

دہی کا گلگلہ۔ دہی بستہ پیڑا پیڑا سفیدی بیفتہ مرغ سیدہ ^{اول} لالچی خورد جو تری
 عفران عرق کیوڑو روغن زرد ^{اول} شکر ترکیب۔ دہی بستہ میں سیدہ شامل کر کے
 خوب شتال کریں جب بخوبی ٹوند جائے تب کسی گرم جگہ میں حفاظت سے رکھیں۔ بعدہ
 پیڑو سفیدی بیفتہ مرغ سیدہ دیگر اجرائے۔ مناسبہ کے تال کریں۔ سادہ شکر کا عسل
 ششیرہ تیار کریں۔ اول روغن زرد میں گلگلہ تیار کریں۔ بعدہ ششیرہ شکر میں گلگلہ داخل
 کریں تاکہ وہ ششیرہ قبول کریں بعدہ شتال میں لائیں **ف** مرغ مقوی میں طبع مول
 غلط صلح۔ **ی** اسطرح اکثر گلگلہ تیار ہوتے ہیں۔ صرف آئینہ کارس بقدر مناسب
 زائد کرنے سے گلگلہ تیار ہوتا ہے۔

بڑہ وال ماش۔ دال باش شستہ۔ دال مونگ شستہ۔ چولہا مقشر شستہ نمک
 میخ سرخ بقدر اندازہ روغن زرد گرم مصالحہ کو تھیر کر ششیرہ مقشر بریان ترکیب
 اول سب والو کو دروہ پسین بعدہ نمک و میخ و خر و گرم مصالحہ شامل کریں معہ کو تھیر اور
 روغن زرد کو ڈھائی میں ڈال کر صب محمول بڑے تیار کریں **ف** مقوی باد مزید ششیرہ
ی اگر وہی بڑے منظور ہوں تو بڑو کو کر ڈھائی میں سے نکال کر صاف پانی میں ڈالتے یا کھن تاکہ وہ
 طایم ہو جائیں بعدہ دہی میں نمک میخ سرخ زیرہ سفید رائی ملا کر۔ اور بڑو نکال پانی بخور کر اس دہی پر
 داخل کریں۔ نہایت لذیذ ہونگے۔

بڑہ جخرانی بڑو دیگر۔ دہی بستہ ^{اول} ششیرہ ^{اول} آرد بخود بریان مقشر۔ عفران عرق گلاب پستہ باد
 سفیدی بیفتہ مرغ سب بستہ خیر کر کے۔ اول روغن زرد میں گلگلہ تیار کریں بعدہ ششیرہ شکر میں
 داخل کریں تاکہ وہ ششیرہ قبول کریں۔

بڑہ آبی ترش۔ نیکہ ترکیب تیاری و منہاں بڑہ سادہ۔ ترکیب۔ امجور۔ زیرہ سفید۔ زیرہ

ہنگ - ہنگ - سوٹھ - الہی خورد - پانی - سکو ملیدہ ملیدہ - بائیک سپک پانی میں کیا کر کے
 لسانی میں چہان لین اور شہرہ مکین تیار شدہ اس میں داخل کریں -

اقسام شیرینی

لڈ و بیسٹی - مین - روغن زرد - شکر - عرق کیوڑہ - کشمش - مین کو رقیق گوندہ کر چہائی
 کے ذریعہ سے روغن زرد میں گدیان تیار کریں - شکر کا شیرہ بشمولیت عرق کیوڑہ موافق صحیح
 اندازہ کے تیار کریں بعد ازاں کیوڑہ شیرہ تیار شدہ مین عرصہ مناسب تک تر رکھیں بعد ازاں
 کشمش وغیرہ شامل کر کے لڈ و بنائیں - ف - دیر ختم مقوی مصفی خون -

جلیبی - میدہ - خیرہ بقدر مناسب - روغن زرد - شکر - اندازہ - میدہ کو بوقت شب
 اچھی طرح گوندہ کر خیرہ دیگر شہادین علی الصبح کڑا ہی مین روغن زرد داخل کر کے - کسی پارچہ یا
 آنچورہ مین موافق کر کے اس کے ذریعہ سے بنیابان روغن زرد میں تیار کریں - شیرہ تیار شدہ
 مین چھوڑتے جائیں تاکہ وہ سیرہ قبول کر لیں - ج - بجائے میدہ کے آرد باش کام مین لڈ
 سے امرتیاں تیار ہوتی ہیں - بقیہ اجزاء ترکیب حسب مذکور بالا -

قلا قند - بادام شکر - عرق کیوڑہ - پستہ - ترکیب - شکر کا شیرہ تیار کر کے طبعی نگاہ کریں
 جب وہ نیم گرم رہے - تب او میں ادا کر - گھوٹے سے بخوبی گھومیں جب ایک جان ہو جائیں
 تب بشمولیت عرق کیوڑہ کسی ظروف مین جائیں - اور پستہ کی ہوائی اور چھڑکیں -
 ف - مفتح مقوی مول - نیم -

لوز بادام - ستر بادام - بادام آوازہ - عرق کیوڑہ - شکر - شہد - زعفران - روغن زرد - بقدر مناسب
 شکر کا شیرہ بشمولیت عرق کیوڑہ تیار کریں - اور خوف بادام و ادا کسی ظروف مین بچھا کر کے
 چھڑکے پر چڑا دیں اور کنگیر سے جلد بلد تہہ و بالا کریں جب اندازہ سے یہ معلوم ہو کہ بھرد ہو جائے

تب کسی صاف برتن میں قدر سے روغن زردنگہ گر لوز جالین۔ اور سرد ہوئے پر لوزین تراشیں اور ہتھال میں لائیں۔ ف۔ مقوی جوہر دلی ثوبہ مقوی لبر۔

ی۔ پستہ وغیرہ کے لوزیات ہی اسطریقہ سے تیار ہوتے ہیں۔ اور بعض قدر سے شہد ہی لوز کی تیاری میں مثال کرتے ہیں۔

گلاب جاسن۔ اور میدہ۔ شکر عرق کیوڑہ غیر روغن زرد۔ پستہ۔ الہی خور۔ جوہری۔ ترکیب۔ اور میں میدہ کا کر خوب معقول کریں بعدہ بشمولیت پستہ۔ گلاب جاسن کی گولیاں حسب دستور بنا کر۔ روغن زرد میں تھیں۔ جب بخوبی برسان ہو جائیں تب شکر کا گڑھا توہا کر کے گلاب جاسن پر شکر کا غلاف چرائیں۔ ف۔ مقوی۔ منفع۔

اندر سے۔ آرد بیج شکر۔ روغن۔ خمیر بقدر مناسب۔ ترکیب۔ شکر کی چاشنی تیار کر کے آرد بیج کو اس سے خمیر کریں۔ اور شب پہر کھا کر کریں۔ علاوہ الصباح دو دو میہ بہر گولیاں لیکر پانی پی سکیں۔ آرد بیج کے گٹاؤ سے تیار کر کے مناسب آٹے پر روغن زرد میں برسان کرے۔ ف۔ بھی۔ منفع۔ سولہ غلط صالح۔

بالوشا ہی خستہ۔ میدہ۔ اور۔ روغن زرد۔ شکر۔ ادا۔ مقشہر بالائی۔ عرق کیوڑہ۔ ترکیب۔ اول میدہ کو ادا۔ اور روغن زرد بالائی کے شمولیت سے گوند میں۔ اور ادا۔ سائیدہ داخل کریں۔ بعدہ چوٹی چوٹی گولیاں گول برابر اندر سے کے بنا کر روغن زرد میں برسان کریں۔ اور شکر کا مشیرہ بشمولیت عرق کیوڑہ تیار کر کے بالوشا ہی پر غلاف بنائیں۔ ف۔ مقوی۔ بہ منافع۔ حتی۔ یقین۔

ی۔ تا وہ ازین اور چند طریقہ مختلف اسکے تیاری کے ہیں جو حسب موقع کار آمد ہوتی ہیں۔ گجوڑ شستہ۔ میدہ۔ روغن زرد۔ ادا۔ بالائی۔ شکر۔ عرق کیوڑہ۔ وودہ۔

ترکیب - اول میدہ کو روغن زرد سے چرب کریں بعد بالائی و غیرہ سے شکر سفید
اور شکر شیاں کریں بعد انجوین بناکر - روغن زرد میں بریان کریں - دھک کوئی اندازہ
نہیں ہے بدن و دھک - معقوی مغز - ہی بجائے میدہ کے - نصف وزن ارادہ
شال کیا جائے تو خیر کچھ اور بن تیار ہوگی۔

اقسام صنواہ

صلوای چرب میدہ روغن زرد - بادام مقشر - بالائی شکر سفید - میدہ
شکر خالص - ترکیب - اول میدہ میں قدر سے روغن زرد شل کریں بعد بالائی و غیرہ شال کر کے
سخت گردن میں بعدہ اوجھکی موٹی بروئی یا بایان تیار کر کے روغن تیار کریں - بعدہ روغن کو
روغن زرد میں بزرگ بادامی بریان کریں - بعدہ جب روغن کو کب قدر شکر سفید ہو جائے
تب ادب روغن زرد و شکر سفید - اور بادام مقشر جو کوب شیاں کریں اور پسند کی
ہو اسے بھی تانیں - اور عرق کیوڑہ و شکر بعض خوشبو شال کریں - اور استعمال
میں لایں - ف معقوی دماغ و باہ مزید منی - مسن بدن سورت نشاط۔

ی - سیدی سادی ترکیب - حلے کی تیار کی گئی ہے - میدہ کو مناسب مقدار روغن
زرد میں بزرگ بادامی بریان کر کے شکر موافق اندازہ کے لایں بالائی و غیرہ و کھوکھو
درست کریں۔

خنیزرہ - شکر سفید - شکر سفید - الہی خورد روغن زرد عرق کیوڑہ ترکیب
اول شامہ کو روغن زرد میں بریان کر کے شکر کا شہہ نہایت رقیق داخل کریں - بعد
نیاری و استعمال میں لایں - ف مغز قلب معقوی دماغ و باہ اعتنائے رکھیہ۔

گھیسو۔ دودھ عمدہ چاول عمدہ شکر سفید عرق کیڑہ ترکیب۔ چاول سبکی ہوئے
 دودھ کے ساتھ گھی برتن میں چھوٹے پیرچہ لائیں اور سونڈی آج کرین جیب چاول بھجوبلی گلی
 جائیں اور دودھ غلیظ ہو جائے تب شکر داخل کریں۔ اور کھانے کے ذریعہ سے شکر بخوبی
 داخل ہو جائے۔ تھری ہائے گھی میں جائیں بعد سرد ہو سکے استعمال میں لائیں۔
 ف۔ سیرجہ نفسم افغ مزاج سوداوی سی۔ صرف چاول سایندہ شامل کرنے سے بچائے
 کھیر غری تیار ہوتی ہے لیکن اسکی تیاری کی وقت جلد جلد کھانے کے ذریعہ سے حرکت دینا
 بادام پستہ و حشاش سفید و بٹول و پیاز و لہسن و خرچم خرپوزہ و غیرہ وغیرہ
 کی کھیر تیار ہوتی ہے۔ اس طرح کہ اشیا سخت ہوں اور کولایم کہنے کے بعد اور اشیا بھریں
 کھانے کے بعد بعض مغزیات کا شہ و نکالنے کے بعد حسب دستور کھیر تیار کی جاتی ہے۔
 مصری و مالو شش و پستہ و الائچی و جو تری و قدر سے مشک کے ازہ یا دوسے بعض اشخاص
 کہہ کر گھنٹی کے نام سے آمز دیتے ہیں۔ جسکی تیاری کے برتن عرق کیڑہ سے بھرنے
 جاتے ہیں اور اسکو چند گیارہ گئے جاتے ہیں۔

قسم در بیان آچار ہامی

آچار ڈالنے کے عام قاعدے۔ اول اس کا کسے لئے پتھر یا شیشہ کا برتن ہونا ضروری ہے
 اور موسم اسیا ہو کہ دھوپ خوب نکلے ابرو وغیرہ نہ رہتے ہوں۔ آچار تیار شدہ کو دھوپ
 نہ نکالیں ورنہ جلد بگڑ جائیگا۔ منگیمن آچارہ این میں مروج طریقہ سے یہ اجزاء شامل کئے جائیں
 ہیں۔ اور گھنٹی۔ بادیاہن۔ کشینز۔ لہسن کی کلیان۔ جو تری۔ رائی گھنٹی
 عرق فلفل وغیرہ۔

آچار لمیون کا غذی۔ اول لمیون کا غذی کو جہانود سے گھسکر پانی میں ڈالے

ایک سوچ گلی کے اندر ہلکے بھابہ فی تدرہ تولد نامہ تو کہ حسب موقع شال کر کے سب
 سرکہ تک توف کرین۔ لیکن بعد ایک ایک پہر کے حرکت دینے رہیں۔ حسب پانی
 غلیظ ہو جائے تب بدل دیں۔ اور لیون کو کسی صافی سے صاف کر کے عرق نفع یا سرکہ
 این یا روغن سرسون میں مودہ دیگر اجزا مناسبہ کے داخل کریں اور بکفایت کریں۔ یہی تیار
 استعمال میں لائیں۔ **ف** ہضم و مشہی طعام۔ **ی**۔ اسکی تیاری کے تیار کیے کے مختلف
 طریقہ میں جو حسب موقع کار آمد ہوتے ہیں۔

آچار اہنہ۔ کھریون کے شکم میں تنک مریج کشنیر، اوزان کلونجی۔ وغیرہ بقدر مناسب
 بہرے تاکہ خام سے باندہ کہ کچھ عرصہ توقف کریں جب کہریان گلا کو پراہا میں تب روغن
 سرسون۔ یا عرق نفع یا بقدر مناسب میں قائم کریں۔ **ف** ہضم و مشہی طعام
 اکثر آچار بکلیں اسطریقہ سے تیار ہوتے ہیں۔

آچار زینقند۔ زینقند برگ الی پیاز رائی تنک مریج بقدر مناسب ترکیب
 اول زینقند کو صاف کر کے الی کے پتوں کے ہمراہ جو نیم میں بعد پانی خشک کر کے تنک
 و مریج و رائی و جو تری وغیرہ بقدر مناسب شال کر کے کسی مرتبان میں رکھ کر کسی باریک
 کپڑے سے منہ بند ہیں۔ دو تین روز تک دھوپ میں رکھیں بعد روغن کنجد۔ یا عرق نفع
 بہرے میں قائم کریں۔ **ف** مقوی مشہی

آچار شکم۔ دگاجر۔ اول گاجر۔ یا شلجم کو صاف کر کے تنک مریج و لہسن و رائی وغیرہ
 بقدر مناسب شال کر کے تین روز تک دھوپ میں رکھیں۔ بعد عرق نفع یا شکر
 شکر یا روغن کنجد چار چند میں قائم کریں۔ **ف** ہضم طعام مشہی مقوی معدہ
 آچار سائر۔ پانچا شیدہ حسب خواہش۔ تنک یا باندہ بقدر مناسب پانی میں۔

اگرچہ اس پر از تر شدہ اندھن۔ سنگین بعدہ کہو تہا ہوں پانی ڈالو کہ وہ ساقہ پانی نہ سرور
بعدہ اسکی بارچہ مسافہ سے صاف کر کے بیٹھ پانی خشک کر کے بقیہ اجڑائے جتا سب
تھیں کر کے عرق نقع اضافہ کر کے سفید بولوں میں پیریں۔

ف۔ مفرج مشتہی مقوی معدہ۔

پیشانی اچور۔ انجور شیش۔ لہسن کی کھان کھنچ۔ حنف نمک۔ شکر سفید۔ جڑا سلیم مسافہ
انک بقدر مناسبت عرق سرخ نہ شرب مرچ ترکیب ۱۰۰ انجور کو گونین جیب دہ ملا نیم
ہو جائیں تب روئی بد کر دوسے صاف پانی میں خوب جوش میں بعدہ کسی صاف پانچ
کے دروہ سے پانی خشک کریں اور سکی بعد اوراج سے منہ مہر انجور میں شامل کریں۔
بعدہ کسی مرتبان میں پھر کریں۔ دوا تک دھوپ میں کیں ہوا چھڑا شیرور کے مرتبان
داخل کریں۔ دوا عرق غزال کریں۔ اور نہایت احتیاط سے کریں۔

ف۔ مفرج مشتہی مقوی معدہ دین جمع۔

ی۔ مسہر کہ یوں۔ میں۔ بنا۔ ترے ہو اس طرح شینی تیار ہوتی ہے۔ لیکن وہ
جتنا انجور کے ابدار ہوئی ہے۔

چشتی عجوبہ عرق لیموں۔ عرق سا۔ گنگ۔ کہ کہ کہ کہ کہ لہنا اور رک پودین
مرچ بقدر خواہش بقدر مناسبت۔ مرچ سبز ترکیب ۱۰۰ انجور کے زبردست
اور کر کہ کے باریک قتلے کر کے سہ دیگر اجزاء کے مناسبت سے تین روئی تک دھوپ میں
کریں۔ بعدہ عرقیات داخل کریں۔ اور شکر و جہ شمل کریں۔

ف۔ ہضم و شستہ مفرج مسکن کثنگی۔ ی۔ بعض لوگ اس کو رجات جان کے
نام سے موسوم کرتے ہیں۔ دو۔ حسب موقع شکر بھی حوائج طبیعت کے داخل کرتے ہیں۔

چٹنی شاہ جهانی۔ مریخ بھج بقدر خواہش ریش اورک بقدر مناسب بودینہ بقدر مناسب
عرق لیون بقدر مناسب لیچہ پیرا بقدر خواہش۔ شک سوانق، مارہ، سکرو و خند جہ
اجزاتر مشیدہ کو عرق لیون کو تر کر کے تین روزہ سوپ میں کہیں بعد شک کو داخل کریں
ف مفرج مقوی معدہ۔

چٹنی خشک یورینہ خشک۔ سو تھپ ریشہ الاچی خورد زیرہ پیچید مریخ مریخ شک
عرق اورک چک یا ست لیون یا عرق لیون۔ مارہ دانہ جو تری تر کیب۔ جلد اجزاتر
عرق لیون میں تر کر کے سایہ میں خشک کر کے نگاہ کریں۔ بوقت لزورت استعمال میں لائیں
اگر بعد برسات بنائیں تو سال تک قائم رہتی ہے۔

اقسام مرہائے

مرہ صیب۔ صیب مدہ شک۔ اول صیب کو صاف کر کے کاٹنے سے کو بچہ کر مناسب
جو شدین بعد و شیرہ شکر تیار کر کے او میں صیب کو داخل کریں۔ بعدہ دوسرے یا تیسرے
روز پھر چائس پکڑ دہاں شہک۔ کریں ف مفرج مقوی ددل و جگر مولد خون صالح لطیف
ی۔ عموماً پہلو کا۔ اور خصوصاً جڑ و کامر بہ تیار کیا جاتا ہے۔ قسم کے مرہ کی تیار میں
ہورات ذیل قابل لحاظ ہیں۔ ۱۔ جس شکر کامر بہ تیار کرنا منظور ہو۔ اگر وہ نخل گنہ وغیرہ
کے صفت ہو تو اسکو چرچہ وغیرہ کے شک سے لایم کیا جائے۔ اور بعد صاف کیے
شکرہ مقوم میں داخل کرے ج۔ اگر کوئی شے بد بودار مثل لہسن وغیرہ کے ہو تو اسے
بد بودار تیزی اس طرح دور کریں کہ اول اسکے درمیان سے ہنری علیحدہ کریں اس کے
جدا سخوان بزرگے ہمراہ خفیف جو شدین دوسری بار پائین خفیف پشکر کی سمواہ لہسن
جو شدین بعد صفائی لہسن مصفا کو شکر مقوم میں داخل کریں ج اور جو شکر مدہ

خواب ہو جائی ہو اور کوا دل مرد بانہیں قند پکیر لیا آئندہ شال کر کے مناسب عرضہ تک
 تر کہہ دین بعد کہہ سوتے پانہیں خفیف جوشن دیکر پائیسے علیحدہ کر کے ٹمکر مقوم میں داخل
 گرین ۲۵، شے جوش دادہ کپالی کسی صاف پارچہ کے ذریعہ سے خشک کر دیا جائے۔
 ۳۰، شے جوش دادہ کوا دل ریشہ شیرہ شکر میں داخل کیا جاوے بعد شکر کے متوسلہ شیرہ
 میں ۳۴، شیرہ کے کپار ہٹنے سے پہنچا آجاتی ہے۔ اور زیادہ پکنے سے قوام میں رہن
 پڑتا ہے۔

مفتروقات

حلو اسوہن جوڑی۔ رونا میدہ سنیک دودہ روغن زرد شکر جوز پستہ کو
 ترکیب اول تھوڑے دودہ میں سنیک گھول کر چلائیں۔ اور سیدہ شال کریں اور کڑھائی
 میں دودہ ڈال کر چھلے پر چڑھائیں۔ اور نرم لچ کریں اور گھوٹ سے حرکت دیتے رہیں جب
 دانہ گھلائے تب سکیہ سانچ زیادہ کریں اور روغن زرد بتدریج دیتے جائیں بعد شکر داخل
 کریں اور گھوٹ سے گھوٹ کر سکیہ بنائیں۔ عرق کیرٹھ شال کریں اور سیتکی ہوئی جائیں
 فبا مفع و مقوی۔ سی۔ صرف جوز کے کم کر دینے سے حلو اسوہن سکیہ کہہ لاتا ہے۔

حلو اسوہن گوند ادودہ روغن زرد میدہ سنیک قند سفید معری مغز اوم
 پستہ ترکیب تیاری حسب تذکرہ بالا روغن زرد میں چوٹی الاچھی دلوگ داغ کر کے
 اور پھر چھلے میں۔ مقوی باد مولد منی مفرج قلب سی حلو اسوہن پیری کا پیا
 اسبطلاتیہ سے تیار ہوتا ہے لیکن اس میں بجائے شکر کے ٹمکر کا قوام کر کے داخل کیا جائے
 بہتر نزدیکی کی بیشی حسب موقع محل میں آتی ہے۔
 اجڑی لوندیگ دودہ اسقدر جوشن کریں کہ ڈیڑھ رہ جائے اور بوقت مہری اور

میں اندرون کی زردی و سفیدی اور غرق پازگی لاکر چھانیں۔ بعدہ جانفل کا صفوف داخل کر کے
 سانچوں میں پھر کر۔ تہ بالا مناسب طرح قائم کر کے تیار کریں۔ دوسرے ترکیب اسکی یہ ہے
 ایک پیالہ میں جو بعد پیرکڑوں پر مالہ کو پانچین جو دیکھ کے اندر مچھو۔ اس طرح کرہین کر نصف پیالہ
 پانی میں ڈر دیا ہے۔ اوسکے اوپر سر پویش ڈال کر کرائش اور پچھے کیساں کریں۔ یہ ایک قسم
 کی فرنی ہے رنگتہ دے۔

جیلی (کریکے عمدہ سری۔ الائیچ جو رو جو سری سفیدی بیضہ عرق لیموں کا غذی شکریہ صفا
 تر کسب سری کا آب جوش تیار کر کے شکر لائین اور سفیدی بیضہ اور عرق لیمو شال
 ٹیکے کے آب جوش کو صاف کریں۔ اور دیکھی پارچہ خالین میں مقطر کر کے۔ برف کے
 ذریعہ سے جھین ہی۔ جیلی نکلیں و شیریں و نون طرح کی ہوتی ہے۔ اکثر قسم کی
 جیلی اس طریقہ سے تیار ہوتی ہیں۔

تیار کرنے کے لئے خوراک کے لئے خوراک کے لئے خوراک کے لئے خوراک کے لئے خوراک کے لئے
 اور اوسکے پارچہ کر کے اوسکے شیریں اور ساق علیحدہ کرہین اور باقی گوشت کو دیکھ میں
 رکھ کر۔ میزہ کر۔ گوشت کو سر پویش سے منہ ڈال کر خوراک کے لئے خوراک کے لئے خوراک کے لئے
 تہ بالا کرتا ہے بعدہ پانچین ڈال کر ہونین اور خون میں جو چھپ پانی لاکر آمیز کریں اور پھر
 مع گوشت ساق و سر پویش کے "ماترہین ملکہ و وہ لاکر پانچین جبکہ جوش میں اوس
 تو اوسکو اس گوشت بریان میں جو تیار ہو رہا ہے ایک گاجہ اور گھٹیا میزہ سہاہ اور رنگ
 خود دنی بقدر مناسب آمیز کر کے پکاوین۔

دیگر ایک ران فریہ پھر کی لیکر اوسکے چھوٹے چھوٹے کسے کسے اور تہ پانچین علیحدہ کر کے
 پتلی میں رکھے جسقدر وزن گوشت کا ہو اوسقدر پانی ڈال کر اوپر سے ہلکے چر کے

اور ٹیم ایچ ٹریچا دے اور کٹ علیحدہ کر کے جائین بعد اے ایک خوشہ ٹیم۔ ایک گاجرا ایک گبڑ
سیا ز شال کرے اور قدر سے نکال آمیز کرے۔ اور ضرورتاً چر سیاہ و رانی کو وغیرہ بھی شامل
کرتے ہیں۔

تیار می بیل۔ بیل کا پوست جدا کر کے تھوڑے پانی میں نیم چوست دے اور تھوڑے پانی میں
تین گٹھ پیاز کے قتلہ کر کے اور ایک گلاس گرمی (شیر بگاڑی) لاکر پکاوے بعد اس کے گوشت
اور شوربہ گاڑا۔ جسین گوشت کو جو شش دیا تھا کہین و میدہ لاکر بھیوین اور تیار کریں۔

کاری۔ چونہ مرغ کی مغل تلیہ کے تیار ہوتی ہے۔ فرق یہ ہے کہ کاری میں مرغ مرغ
کی جگہ پر سیاہ کام میں لائیا جاتا ہے اور مرغ کاری کسی قسم کی نہیں شامل کی جاتی۔ اسکی تیاری
اور بھی مختلف طریقہ ہیں۔

بہات۔ چاول۔ مثل خشک کے تیار ہوتے ہیں۔ فرق یہ ہے کہ قدر سے ہشکری دیکر
چاول کو آبدار و صاف کیا جاتا ہے۔

ترکیب تیار می پچلی بطور اہل اسلام پچلی اندازہ یک جان وہی عمدہ اور ک الی خورد
د چینی گرم صفا جو خری جانن کشنیر پیاز مسن زعفران نمک مرغ سرخ بقدر
مناسب تخم مٹی بقدر ضرورت مرغ کیوڑہ ترکیب پچلی کو الائیں سے صاف کرنے کے بعد
جسین و نمک و روغن کچھ ہلکائی سے دھو کر صاف ستور تیار کریں لایم آنچ پر پانچ پر سنہ نام
کر کے پکائیں۔ بشمولیت جلد اجزا مناسب۔

تیار می چار پا بقدر ضرورت شکر سفید بقدر مناسب پانی بقدر اندازہ و دودھ موافق مرغ باوان
خطائی شکر خالص بقدر مناسب جوڑو باجوڑی بقدر مناسب زعفران حسب اندازہ
ترکیب اور لہ پانی موافق اندازہ گرم کریں جب پانی خوب کھولنے لگے تب جلد اجزا الی مناسب

پاکے داخل کریں جب رنگ بخوبی آجائے تب مشک و زعفران مع عرق کیر و زردہ کے چھینیں
کرنے کے دم پر لگائیں اور مناسب عرصہ تک توقف کریں۔ بعض صاحب بزم تکلف بالائی
۱۱۱ م سائدہ وغیرہ اضااف کرتے ہیں۔ اور سبکائے سکر کے قلائد تامل کرنے ہیں۔

ف با منم مفرج مقوی سورث فشاٹ

اقسام اغذیہ مرینہ بطریق طبیبانہ

جو موافق حالت موجودہ مریض کے بخوبی مصالح حسب سبب مریض کو دیکھائی ہے۔
انفیہہ راج۔ باہت اور سکی شور بہ ہے۔ کہ مرغ کے بچے کے گوشب خیف اور لطیف اور
بقول اور جوب و خیزہ اخذ کہ و و پاک اور اش مقشر اور جو مقشر و حیر سے کہ کوئی مرہ صاحب
در کتبہ ہو وقت تارم مشو کشہ نیز یا مضطکی ڈالکر تیز و سکا بند کریں اور مولف میزال الطیب
اسکی تیار کیا یہ طریقہ یہاں کیا ہے کہ گوشت کو بے مصالحہ گرم اور جردن کنہائی پکائیں اور شور بہ
اسکا مریض کو پلائیں۔ ف لطیف مرطب صالح الکیمیوس سرسام و الخیولیا و جنون و
سودا و دمی مزاج و سجات و سہر و لیان و سکتہ و فلاح و نقوہ و گر فکی آواز کے اافع
معدتیار ہی علاہ چلا کہ کے یا غالی شور بہ استعمال میں لائے ہیں۔ اور اگر تھوڑے پادول بہ وقت
کھنے کے داخل کریں بہتر ہے۔

آستس جو۔ یہ غلہ بکلی ہے۔ دوا کی دوا غذا کی غذا او سکو حسب بخوبی بخورہ گرم مریضین
در میوز۔ طریقہ اسکی تیار کیا یہ ہے کہ جو کو چار چند پالی میں چوبندین حسب جو گلیا میں دو تین
پانی چل ڈالیں ہر سرد کر کے پیکا با قدرے مٹاس ڈالکر استعمال میں لائیں۔ اور اگر جو کو
کھانے سے پہلے بریان کریں قبض کرتے ہیں۔ اسکا نام مار اشعیر محض ہے اور اگر مار اشعیر
عنا سہستان وغیرہ پکائیں اسکا نام مار اشعیر و بر کہا گیا ہے اگر نقوہ یا شور بہ دیکھ

پارچہ گوشت میں ڈال کر پکا سکتے ہیں۔ اور اگر بعض کچھین لگا کر پٹا لینے معائنہ میں جمع کرنا ان
 دو ٹون بابت ہے البتہ مضر نہ ہے کہ صلیب کچھین لگائیں اور شام کو اسٹینڈر نامہ ۱۵ سکا
 چھین کچھین سے اور غلیظہ زیدہ قلیح پاکر قابل دفع ہو رہی جب اسٹینڈر کا چرسے ہو
 وقت استعمال ہوگا وہ سب مادی اسکے لیکن سے ہر مضر اسہال دفع ہو جائیگا۔
 پائے۔ بہتر پائے بکری کیسا لکے ہوئے ہیں لیج اور درجہ ہضم اور بعد ہضم ہونیکے مولہ
 خون صالح رقیق و معتدل اور واسطے ناقص اور صاحب بواسیر کے اور صاحب سودا ہی
 مضر ہے اور شہوت سلق اور سینہ اور شقاق لب اور لسان اور گرگھائی آواز اور کھانسی خشک
 اصل اوراق۔ اور انس الہم۔ اور عسر بول اور اتمام زخون باطنی کے مفید اور اتمام خشکی مری
 اور ساتھ گوند، بول واسطے چھین اور اسہال مفرا دی کے اور مانع لثع اور مواد گرم
 اور طین طبیعت کے یا پس المزاج کے مصلح شہد و سرکہ و نیز کرفس دار چینی دانتد اسکے۔
 سری۔ بہتر مضر کہ جوان بکری کیسا کہ کا ہے طبیعت اسکی نسبت تمام بدن جوان کے
 ابرو ہے۔ اور اطرب اور باعتبار ہر حیوان کے مختلف ہوتا ہے افعال و خواص کثیر الغذاء ہضم
 در بعد ہضم ہونے کے بدن ضعف کا متوی۔ اور مولہ منی۔ واسطے اصحاب برائت کے افعیہ
 اور ضعف معدہ۔ اور بدبو کر نوالہ کھار اور پیشاب کا ہے۔ مصلح اسکا۔ کہنا ساتھ رائی اور
 سرکہ۔ اور معر اور آبکامہ۔ اور گوشت و لون رخسار و کما۔ گرم تر اور رطوبت اسکی کم اور غذا
 اسکی زیادہ اور رت خون تکبیر اسکی مکی، در خلد و ترنے دلی معده سے اور گوشت بان
 اسکی کا ضعف سب اجزا سے اور مضر اسکا۔ ابرو اور رطوبت ہے۔ سب اجزا سے پخت
 اسکا اعدال اور ہضم زیادہ اور غلیظہ زیادہ غصہ اسکی روی زیادہ سب اجزا سے۔
 صورت قوی مصلح اسکی آنکھ کا نمک سیاہ اور زبان کا نیک پختہ ان۔ اور بنا گوش کا

صنفر اور سرکہ اور انور غائب اور پوست کلمہ اور عصارے او کی حتیٰ مندر نہ کہنا چاہیے
اور اگر صنفر اور ناچار ہون اور کئے کہانے سے ساتھ رانی اور معطلگی اور در و در پنی کے
نیکہ پکار کہائیں بلکہ قیمت بھی بہوک کے۔ اور ریاضت شدید کے تھوڑا کہائیں۔ اور اگر
دیزین اور سے معطلی و عود بندی چاہیں۔ اور نقل کرے بہت جلد سے کریں اور جو عادت
تے کی نہ ہو ذریعہ بعض جو اثرات اسہال کریں اور ہندو ہے کہ پچ تھہر گرم وتر کے کو یا یاد کہانے
میں ہے۔

کبیر پر غار۔ مغز بادام شیرین مغز تربوز مغز کہ و شیرین خشخاش مسید ہر ایک کا تیرہ
کا لکڑا سین بیج ڈاکہ کچا کریں۔ اور دس تولہ قند مسند ملا کر استعمال میں لائیں۔
پیشہ پر غار۔ مغز بادام شیرین مغز تربوز مغز تخم پیٹہ مغز خیارین معری عرق
کیوڑہ الاچی خرد سب مغزات کو یک جا کر معری ملا کر شہولیت عرق کیوڑہ پیٹہ و میا کریں۔
تین سیفیہ مر لیان۔ تخم خرفہ زیرہ کباب ساق زہرہ و خرفہ و جگرہ و جگرہ کہانے
نریک و انہ پیل ان سب کو کوٹ پیسکر چاہیں۔ اور شربت انار میں ملا کر استعمال میں
لائیں مفید ہے۔

حسیہ پر غار۔ مغز بادام شیرین مغز پاپیل مغز تخم تربوز تخم خشخاش مغز کہ و شیرین نشا
بات مسید شیریں روغن زرد الاچی حسب دستور حیرہ تیار کریں۔
ف بقوی داغ منفع

خاتمہ اصول حفظ صحت

راکمان سے پہلے کسی قسم کی ریاضت بقدر مناسب کی جائے۔
رہ جو شربت بڑا استعمال بدرجہ متوسط کیا جائے اور گوشت مستعمل خام رہے۔

ارسن دودھ کا استعمال دیکھی صلیح اشیاء کے ساتھ ہودا ہے۔

(۴) عدسہ، رومن زرد و قدر مناسب ہو۔ کوبھی نہ دیکھنا چاہیے

(۵) صبح و شام کہ، رخیہ یا نوٹھگور مرہین چیل قدمی کینا دے۔ اس طریقہ سے دل و دماغ
کے قوت ہوتی رہت۔

(۶) زیرہ و بھوڑوں کے ٹیپ نہ دینا چاہیے۔

(۷) بھٹہ، مفتہ میں ایک دورہ طبیعت کو رہم و برائی رومی سے۔ خواہشات دنی کی محدود
کرنا چاہیے۔

(۸) چٹا خوشہ سے طبیعت کو بزرگ پھرتے۔ غصہ سے باز رہنا چاہیے۔ طبیعت کو
متحمل بنانے کے لئے کھجور کھانے چاہیے۔

(۹) آب سرد سے بیکار، عیس نہ کھاتیں۔ مزہ آب نیگرم سے غسل کریں۔ اس طرح کہ ۱۵

جنوری سے ۱۵ جولائی تک غسل کے پانی میں قدر سے سونف ڈالیں۔ اور ۱۵ مارچ سے

۱۵ ستمبر تک الائچی مدھ پست داخل کریں۔ ۱۵ جولائی تک سیدھ کھجور اور تیج پات ۱۵ ستمبر

سعد کوئی وجہ نہ ۱۵ جنوری تک گل جوتہ کام میں لائیں بعد غسل جسم کو کسی صاف کپڑے سے

فورا صاف کریں اور پوشاک معصفا و معطر برعایت موسم زیب تن کریں۔

(۱۰) زیادہ سونا محفوظات سے ہے۔ اگرچہ سونا حواہدائے متوحش کا باعث ہوتا ہے۔

دفع کا۔ اگر حیت سونے کی عادت ہو تو ترک کریں۔ ٹروٹ سے سونا تیر ہے۔

میں سونا منہ ہے۔ یا ندلی میں سونا مفید ہے۔ بہت سونا سروی اور رطلوبت کی عمل

اور یہ وہ جاگن گرجی اور حشکی کی نشانی ہے۔

(۱۱) سونے کے کمرہ کے کپڑے کیان ہوا کی آمد و رفت کے لئے کھولی رہنا چاہیے۔ تمام شد

شماره فغانی کہاٹے

قروط۔ وہی زمین سے بغیر اپنی ڈالنے کے بمقدار کہیں کھنے اور سے نالین۔ بعد اود وہی
باقی ماندہ دیکھ میں ٹاٹا گراٹے کے ذریعہ سے خشک کریں۔ اور کھان بنا کر کھیں۔ یہ مدت
خدرت کے دورہ اپانی کے ہرگز نہ کر چکات مچ یا شکر وغیرہ کا کام لائیں۔
عحدہ بیکٹ۔ کانفلوڈ۔ ادا روت۔ کہن ہازہ۔ معری۔ سمندر چانگ۔ پوہلی غلور
زردی پیٹہ مرغ۔

ترکیب۔ ندوی پیٹہ مرغ میں معری سائیدہ شالی کو کے تہین بعدہ کہن لائیں۔
اد کے بعد کانفلور دارہ وٹ شال کریں۔ اور غیر شال کے کے بیکٹ شال تان خطائی تیار
کریں۔ ہی بعض اجزاء کے اضافہ سے بیکٹ کا نام بدل جاتا ہے۔

عحدہ کیلک۔ کانفلورڈ اور روت۔ پیٹہ مرغ۔ معری۔ کہن۔ یہ سب دوا معریہ خیر میں غلور
اول زردی پیٹہ مرغ میں معری لائیں۔ بعد کہن لائیں اس کے بعد ادا روت و کانفلور لائیں
اس کے بعد سفیدی پیٹہ مرغ۔ انتہائی ہوئی شال کریں۔ بعدہ غیر شال کے کے ساچی مگر
مشل تان خطائی تیار کریں ہی بعض اشیاء کے اضافہ سے کیلک کا نام تبدیل ہوتا ہے۔
انج کیلک۔ چہ اندوکی زردی میں۔ سیدہ۔ معری۔ اول معری سائیدہ اور کیلک
ساتھ خوب لت کریں اور تھوڑا تھوڑا سائیدہ کا مین پیر سفیدی عحدہ لیت کر کے
خال کریں بعدہ ایک اٹھ صفوف باٹل کیا۔ خالی کریں اور کے بعد سے بخوان کریں
مشل خطائی کے حسب مذکورہ بالا تیار کریں۔

ف۔ مقوی باد

ی صرف ایک یا دو جزو مشترک کن ہر کرت سے نام میں تغیر واقع ہوا ہے۔

حصہ سوچیم غذا کا استعمال پر مایت ہو سہم اور مزاج کے

غذا اگر مایت ہو سہم و مزاج کے سچے ہو کہ وقت خواہش سے کم استعمال میں لائی جاوے
تو ہر ذہن آتا ہو گی اور سینہ بند رہتی بخلاف اس کے پیش خیمہ امراض۔ واضح ہو کہ ملک
ہند میں صرف تین فصلیں تہی ہیں۔ جو اڑا۔ گرمی۔ برسات۔ مٹی خربہ کہ فصل سڑا
کے چار مہینہ ہوتے ہیں۔ سالک۔ اگن۔ بوسن۔ تاکہ۔ اس فصل میں غذائیں مثل ملاو
ہیشہ شیرشت و نان گندم خیری و گوشت و چوزہ مرغ و دوزیات وغیرہ کھانا چاہئے۔ ہوسم گرا کے
پہی چار مہینہ ہوتے ہیں۔ پالک چیت میا کہ حبیبہ اس ہوسم میں غذا سرعہ البضم صبح کی وقت
کھائیں کیونکہ اس ہوسم میں صغیر کو بچان ہوتا ہے اشیاء گرم کا استعمال بکثرت ناپا ہے
اور گوشت میں نہ کارخی مثل سمون کا قند و غیرہ کے بغور مناسب روا۔ ہوسم برسات
اور پچو اسارو سے گنوار تک چار مہینہ کا ہوتا ہے اس ہوسم میں حرارت زیادہ تپا ہوتی ہے
بلکہ سست اور خواہش غذا کی کم ہوتی ہے اس ہوسم میں بچن و کباب و نمونہ و حفرہ تناول کریں

استعمال غذا پر مایت مزاج

مذا سوافق مزاج دیوی۔ مال گندم خیری۔ گوشت کرک و لہو کہ دتیر کا و شیر اور مازان کے
رشی سمون چلچ دیوی منزاجام پستہ اخروٹ چاخوزہ و کشمش و سونگہ و قشر وغیرہ
غذا مخالف مزاج دیوی۔ نہایت گرم چیزیں و سورگوال وغیرہ۔

۱۰ غذا موافق مزاج یعنی۔ چاقی کثرت و تنویر کا پانی اور کم کثرت و تنویر۔
۱۱ یہی وعدہ شہدائے پانی کثرت پناہ و غیرہ۔

۱۲ غذا موافق مزاج صغریٰ۔ چادر رنگ کا کھجور کا لہجہ جو شکر چاندنی وغیرہ
۱۳ غذا مخالف مزاج صغریٰ۔ سرکہ اور کم پیاز و کھجور چیزیں۔ وغیرہ۔

۱۴ غذا موافق مزاج سوداوی۔ غذا سے تر مائل بولہ تھل تھلندی سفید مرغ و شیر کربے کی
۱۵ مخالف مزاج سوداوی۔ بھلات اشیائے مکرہ و موافق مزاج سوداوی۔

۱۶ بوقت کھانا کھانے کے امورات ذیل قابل لحاظ ہیں۔
۱۷ اہل کثرت شہدائے موافق نہ ہو کھانا نہ پائے۔

۱۸ بوقت ضرورت خواہش سے کم کھانا کھائیں۔

۱۹ کھانا وقت سینہ پر کھائیں قبل کھانا کھانے کے ساتھ صاف کریں اور کھانے کے بعد بھی ہاتھ صاف کریں
۲۰ جس شے سے سرد متون کو تکلیف ہو اس کو بھی نہ کھائیں حد ضعیف ہوتا ہے۔

۲۱ کھانا آہستہ آہستہ چبا کر کھائیں۔ تاکہ دماغ میں متور واقع نہ ہو۔

۲۲ بہت گرم کھانا نہ کھائیں۔ اور نہ بہت سرد اور مایہ کھانا کھائیں۔

۲۳ زیادہ روغن دار غذا کثرت استعمال کریں۔

۲۴ ترشی کو کثرت استعمال میں نہ لائیں۔

۲۵ فلکین غذا کے استعمال کی کثرت باصرہ کو نقصان پہنچاتی ہے۔

۲۶ غذائے شیرین کی کثرت بدن میں حرارت پیدا کرتی ہے۔ مہرزہ غذا نے طبیعت کو گرم کرتی ہے۔

۲۷ شیرین غذا کی بیشکین قدر رش کے بعد شیرین غذا کا استعمال مناسب ہے۔

۲۸ زیادہ خشک غذا کے استعمال سے معدہ میں زخم ہو جاتا ہے۔

(۱۳) دوائی غذا مثل خشک خاش و غیرہ کا کثرت استعمال منومات سورہ نقل پیدا کرتی ہے۔
(۱۴) غلیظ گوشت لطیف غذا نہ کھائیں۔

(۱۵) بار بار اور بے وقت غذا نہ کھائیں۔
(۱۶) اگر ثقیل غذا کے عادت ہو تب تدریج ترک کر دیں۔
(۱۷) غذا بطبع و لذت میں کھائیں۔

(۱۸) اگر غیر مقام ہو تو بغیر اجازت میزبان کھانا شروع نہ کرو۔ اجازت پر سیم عبد الشریف پیر پور
کھانا شروع کرو۔ کھانا کھاتے میں باتیں نہ کرو۔ چونکہ تمہارے ساتھ کھانے میں شریک ہوں
اُن کے منہ کی طرف بار بار نہ دیکھو اپنے آگے سے کھانا کھاؤ۔ اس سہولت کیساتھ کہ تمہارا
پہنچاؤ آواز چہر چہر کی ہم نشینوں تک نہ پہنچے اگر اپنے ہمراہیوں سے پیشتر کھانیے تو انت
حاصل کرو تو اُن سے پہلے اوشہ بخاؤ اگر کھانے میں کچھ نقص دیکھو تو برا صاحبانہ کے
منہ پر نہ کہو اور کھانے کی حد سے زیادہ قریب نہ کرو۔

بوقت آب نوشی امورات ذیل قابلِ لحاظ ہیں۔

(۱۹) غذا کھا کر اسی وقت پانی نہ پینا چاہئے بلکہ مناسب تو وقت کے بعد۔

(۲۰) بغیر تھکے کھانے پانی نہ پینیں۔

(۲۱) گرم و کھرا دنگا و غریزہ وغیرہ کھا کر پانی نہ پینیں۔

(۲۲) تر پیل کھا کر پانی نہ پینا چاہئے۔

(۲۳) دھڑلش و جوارح کے بعد پانی نہ پینیں۔

(۲۴) رات کے پچھتے ہو کر جبکہ سوئے ہو پانی نہ پینیں۔

(۲۵) رات کی حرکت سے پہلے سرد پکوانی نہ پینیں۔

(۲۷) کبابی پانی نہ پئیں

(۲۸) میلون اور غیر مستعمل کھون کا پانی نہ پئیں

(۲۹) کھون اور بزق کا پانی کھیا کر کے نہ پئیں

(۳۰) جو نہرین یا چاہ درختوں کے نیچے ہوں اُن کا پانی بہا نہ پئیں

(۳۱) ایسی ندی یا نھر کا پانی مفید ہوگا۔ جو نھر آب ہو۔ آپ شفا ہو اور لطیف ہو۔

سبک ہو لیند ہی سے سستی کو آتی ہو۔ (۱) شیریں ہو۔ (۲) دھند سے جاری ہو (۳) جنوب سے شمال یا مشرق سے مشرق کو روان ہو۔

غذا کے جزو بدن ہونے پر مشیر کی مختصر کیفیت

(۱) ہضم ہوتا ہے کہ وہاں غذا آپ کر مثل آتش جو کے ہوا جاتی ہے اور لطیف اُس کا

کیلو س کہ براہ واسار تھا بھر میں جاتا ہے اور فقلا اُس کا براہ امتا مقعد سے خارج ہوتا ہے۔

(۲) ہضم کبدا ہے کہ کیلو س بکیرین پک کر ماہ غلیظ پیدا ہوتی ہیں (۱) خون (۲) بلغم

(۳) صفرا۔ (۴) سودا۔ اس ہضم میں صورت نوعی غذا کی ملتی جاتی ہے۔

(۴) ہضم عروق ہے کہ انماط کبار میں جا کر پک جاتی ہے اذ کو طریقت تاثیر کہتے ہیں

اولن انماط میں سے (الف) خون ہے۔ کہ جگر میں طبع ہو چکے بعد جو غلظہ

پاکت اور کئی تسخ مزا یا توام مستحل در رقیق نہ ملیند خراج گرم تر مقام خاص اُس کا کوئی

نہیں ہے تام جسم میں رگوں کے ذریعہ سے پہونچتا ہے اذ تام بدن کے اعضاء کی غذا ہوتا

اُس کے تجارت دھانی لطیف کو روح کہتے ہیں اور یہی تجارت لطیف جو دھن طبع

پانے سے اور ٹپتے ہیں روح حیوانی کے نام سے نام نہ ہو سکتے ہیں۔

(ب) بالغ۔ یہ وقت نفع کے خاتمہ کا ہے اور یہاں سے خون ہونی کی روک تھام کوئی مقام حاصل کر کے کانین خون کی جہاز تمام بدن میں مائع ہو جاتا ہے۔ اس کا ایک مفید نر اسپیکر بالک بشیرین تو اس غلیظ مزاج سرور ترانہ میں قن نامہ ہوتا ہے۔ اول یہ کہ غلظت کو غلظت سے آدھے تو بالغ گرمی پر خون بناتا ہے۔ دوم یہ کہ اعضا مفصل کو رطوبت لڑجہ ایسی ہی ہو جاتی رہتی ہے۔ کہ حرکت سلیس حاصل ہو اور اعضا حرکت کی گرمی خشک ہو جائیں۔ تیسرے بعض اعضا بغیر شراخ ہیں مثل دماغ کے ان کے غلظت اساتہ خون سے ہوتا ہے۔

(ج) صغیر۔ یہ کہ بہت کم خون انہی کا رہتا ہے نہ وہ نفع تو اس وقت ہر گرمی خشک مقام اس کے رہنے کا پیراہہ پیش قدمی ہے۔ غلظت اس کے یہ ہیں۔ (۱) ایک کہ سبب اپنی تیزی کے خون کو تیز کر کے تھکے خون میں ہو جاتا ہے۔ (۲) دوسرا کہ غلظت کہ جو صغیر دی نر جہاز میں مثل پیرہہ خود کیسا تہہ اونکی غلظت ہوتا ہے (۳) یہ کہ آتھوتا سے رطوبت لڑجہ کو اپنی تیزی سے صاف کرتا ہے۔

(د) سودا کہ وہ تھک ہے۔ سادہ غلظت اس کے تین ہیں (۱) ایک کہ جو تھک خون پہلا اعضا کے پس ہو جاتا ہے تو اس کو گاڑا کر دیتا ہے اور اعضا سے پھٹا ہے۔ (۲) یہ کہ بعض اعضا سودا دی مفتح ہیں مثل بڑیوں غذا میں اون کے ام آتا ہے۔ (۳) یہ کہ بوقت حاجت فم معدہ پر گر کر سبب اپنی کشافیت کہ اور پیلین اجزائی فم معدہ کو سکڑتا ہے اور کہہ کر کرتا ہے۔ اور تقویت دیتا ہے یہو کہ معلوم ہو۔ واضح ہو کہ جب ان جہاز اخلاط سے کوئی خلط بگڑ جاتا ہے تو دماغ اسام کے امر من لاحق ہو کر لے ہیں۔

اندوکی لٹری

۲۰ مینٹن مٹرا دام کشنتر مقشربان اورک تراشیدہ زعہ زن عمدہ دی

۲۰ عدد - مار ۵ تولہ ۱۰ تولہ ۳ مار ۱۰ مار

۱۰ مٹرا مٹخ پیاز تراشیدہ پیرہ سفیدہ آلیچی خود چوتری روغن زرد پیاز پلا

بقدر خواہش ۱۰ تولہ ۲ مار ۱۰ تولہ ۳ مار ۵ تولہ

گرم مصالحہ عرق کیوڑہ ترکیب (الف) اول مینٹہ مرغ کے سفیدی علیحدہ

۱۰ تولہ ۳ تولہ = کرن اورنگاہ رکھین اور رزوی مین نمک و مٹخ و

لورک کشنتر وغیرہ شامل کر کے متل ناگنیہ تیار کریں۔

(ب) ناگنیہ تیار شدہ کو سل پر نہایت بارکہ پیاز اور دہن مین شامل کر کے کسی مصالحہ

کے ذریعہ سے کسی مٹہ مین چائین۔ بعد باقیہ ہیشیدہ سد دیگر اجزاء مناسبہ کے شامل

کریں اور مٹدی آٹھ پر کپا کریں۔

(ج) جب تیاری کے قریب آوے تب نمک پیاز مہلر زعفران عرق کیوڑہ مین حل کر کے

کڑی مین شامل کریں اور دم پر کپا کریں۔ بہت پیاز بونے پر زیرہ سفیدہ کو روغن زرد

مین بریان کر کے گہار دین اور استعمال مین لا کریں۔

(د) بادام گلانا۔ اول باداموں کو صاب مپنی مین جوشہ پیر چپکا علیحدہ کریں بعد

اد پر مٹخ کا نمک بقدر اندازہ ملکر مٹھی کے آب متطہر مین جو بادام کے وزن سے ہیں ملنا

ہو خفیف آٹھ کر دین۔ اور مٹہ ظروف کا خام کر دین بعد ٹھنڈی پانی کے ذریعہ

سے صاف کریں اور کام مین لا کریں۔

ی۔ عجالت کے موقع پر دستکار اشخاص سرینڈی وغیرہ کے چاقو سے بادام

تراشکر بادامی قلیہ وغیرہ میں شامل کرتے ہیں۔
 (۴) گنا۔ ادرکہ پورہ بھی اوسے ترکیب سے چکلاتا ہے جس سے بادام کھانے
 صاف بھی اوسے طرح ہوتا ہے۔

(۵) بعض کے نزدیک نہایت ہی حجلت کو موقع پر بادام اور کھوپرہ وغیرہ تیار ہے
 فاروقی میں نہایت آسانی کبساتہ لکھاتا ہے۔ لیکن وہ کار آمد نہیں ہوتا سبب
 سمیت کرنا و تیار بلکہ صاف ہو جاوے۔ ہرگز ہرگز کام میں نہ لایا۔ کیونکہ تیار ایک
 پاک کر دیو والی شے ہے۔

(۶) جس شے کا گھانا یا پلاٹیم کرنا منظور ہے وہ تروتازہ ہونا چاہئے
 (۷) پچھلے کا پختہ نہ کرنا۔ اس شوق یا ضرورت کے پورا کرنے کے موقع پر چھپا کر
 ہونا چاہئے اور پچھلی کا کھانا گھانے کی یہ اجزا بعض نے بیان کئے ہیں۔ اخیر نہایت
 بائفل۔ جو تری۔ سہاگہ۔ ارناغہ فریوڈہ۔ در کر نیقہ۔ ق کشید۔ مار۔ مار۔
 ۲ قولہ ۲ قولہ ۲ مار بقدر شمار۔ جب موت کام میں لایا
 بعض کا قول ہے کہ اجوائن کا ست و عرق چپا بھی کاسا کھلا۔ ہے۔

(۸) مصنوعی چمیلی کی کلی۔ اس طرح تیار کریں کہ مادہ میں قدر کے مٹریا و
 لالہ کی حوزہ شامل کر کے اہتہ سے شکل کلی چمیلی کے تیار کریں ۵ اور پختہ کرنا
 کی ڈنڈی لگا کر اس طرح تیار کریں۔ ۶۔ اگر چاہیں زعفرانی رنگ اضافہ کریں
 و بعض انھماں بادام مقشر سلم کو شکل کلی تراش کر زیر مٹی حصہ کو سبز رنگتے ہیں
 و بعض اشخاص تازہ کھوپرہ کی بھی کلیاں چمیلی و بیلے وغیرہ کی تیار کرتے ہیں۔
 حساب ترکیب ہوا۔

(۹) مریح کی تیز ہوا دور کرنا۔ سب ہر مریح کو سنگاف دیکر کم از کم میں شانہ رو گھیر کر آب مقطر میں تر کر کہیں۔ بوقت اشہد ہر درخت چوہہ کو آب مقطر میں تین جو شہدین۔ بعدہ دھکی اپنی میں تر کر کہیں یا جو شہدین بعدہ مریح قلیہ میں ہمدن گوشت کے شامل کریں۔
 (۱۰) شکر قند کے لچھے کا جوش دیئے تیرکھا کھانکے اور غلام ہو جانکے سخت ہوتا ہے پھر ہی اپنے اپنی میں جو شہدین اور شہدہ شکر میں داخل کریں۔

(۱۱) پیٹھ کے گرد و دیکر دیکر مریح شکر کے مریح زنگب دیکر پیٹھ شکر میں داخل کریں اور دھکیل ایسے مریح مریح پر داخل مریح کے لگا تے ہیں۔ نہایت خوشنما حلوم ہوتی ہیں
 (۱۲) انگور مسنوس۔ پیٹھ ہی پیٹھ کے تر اشکر۔ یہ تیار میں قائم کرتے ہیں اور ان کے شکم میں تخم منقے کے قائم کر کے دھکیل سیری کے تھون کے لگاتے ہیں۔

(۱۳) ہر دل عزیز ٹینی۔ پیٹھ کا لچا حب ضرورت کشتش بقدر مناسب عرق لیمون بقدر مناسب نمک مریح سرخ سالم بقدر اندازہ عرق متاع۔ شکر چار چند۔
 ترکیب۔ ایسے کو صاف پانی میں جو شہدین بعدہ صافی کے ذریعہ سے خشک کریں۔
 (۱۴) شکر کا قوام کر کے اس میں نمک مریح و عرق لیمون وغیرہ کریں بعدہ سرد ہو نیکی عرق متاع شامل کریں۔

(۱۵) حیرت افزا سپاہی۔ سنک ۱ تولہ۔ روغن زردہ ۱۰ تولہ مصری ۱۰ تولہ الہی خود ۱۰ تولہ۔ جو تری ابر۔ روغن زردہ ۱۰ تولہ۔ روغن عربی ۱۰ تولہ کثیر ۱۰ تولہ۔ سواۓ عمران کے اور سب افران کو لیا کر کے زعفران عرق کیوڑہ میں حل کر کے افشان چیر گین اور ساجون پندرہ کر مناسب آنچ پر پھل نان خطائی ماسی تو امین تیار کریں۔ (۱۶) سوسم کے ٹھنڈے متبل سے روغن زردہ میں کی پیشی کھاتی ہے از الوان قیمت و صفت خدان شکرت

(۱) رنقران میں عرق سمیون شامل کر نیسے رنگ بادامی تیار ہوتا ہے۔
 (۲) عرق انار میں کوئی شے لوہکی گرم کر کے چند بار بچاؤ دینے سے رنگ ناختی تیار ہوتا ہے۔

(۳) بودیا اور پودینے سے رنگ سبز تیار ہوتا ہے۔

(۴) شنگرن کے پانی سے رنگ شنگرنی تیار ہوتا ہے۔

(۵) دزد بعض رنقران و دم الاغون سوختہ سے رنگ سرسئی تیار ہوتا ہے

(۶) سرخ رنگ - قرمز گل پستہ لودہ پٹھانی تین پاؤ پانی میں لول قرمز کو علیحدہ جوش دین بعدہ گل پستہ کو پانی میں سمہ لودہ پٹھانی جو شدین بعدہ یکجا کریں سرخ رنگ تیار ہوگا۔

(۷) سبز رنگ: باننا سبز ساگہ پیکری سپرد و اشیار کو با یک پیکر آب ات کے ساتھ

پانی میں جوش کریں۔ بعض کوچ نیل کا رنگ بھی کام میں لاتے ہیں۔

بعض کے نزدیک وہ رنگ بھی عمدہ ہوتا ہے جس میں دو سالہ و عیزہ رنگے جاتے ہیں۔

(۸) پہولی پل کا حصہ دراز نکت بچنسہ قائم رہنا۔ چار چند شہدین انوس شے کو داخل

کریں جبکہ ارفہ تک محفوظ رکھنا منظور ہو۔ بعض گوند صفائے توام میں بھی رکھنا بیان کر

تے ہیں۔

(۹) ریشمہ مرغ علیحدہ علیحدہ نمک کے درمیان تہ تہ جائیسے عرصہ تک خراب نہیں ہوتے۔

(۱۰) صعیب و عیزہ بے دلغ - خشک یا لوریت میں علیحدہ علیحدہ رکھنے سے خراب نہیں ہوتے۔

(۱۱) دھبی کے کباب - دھبی پستہ - مار - نخود بریان - تولہ - پارتر اشیدہ - تولہ الاچی خود

سار - جوتری ۲ - اولہ - گرم مصالحہ - سفیدی بیضہ مرغ - علف - نمک - مرج - سرج - نقد

روحن نزد حسب دستور تکیہ کے کیہمت تیار کریں۔

دہی شیریں۔ بادام بالائی عمدہ دہی بستہ بستہ سبز بادام عطر دار
مصری پوست سلگدانہ مرغ سائیدہ۔ سبکو چاکر کے کسی مٹی کی گوری پر تڑکے
اول سدر گری مٹی تکیہ بندہ سر و چنگہ میں رکھیں وہی سجد ہو جائیگا۔ موسم گرم یا سرد
کے درزیہ سے سجد ہوتا ہے۔

مان خطائی بادامی۔ سبز بادام میدہ روحن نزد مصری کف دریا۔ سب کو
کے گول گول خطائیاں تیار کر کے۔ ایک برتن میں کاغذ بچا کر اوپر ڈالیں ڈھانک کر تھپ
بالا کیساں تکیہ پر تیار کریں۔ (۱) یہ اس طرح خطائی پستہ و کھوپرہ وغیرہ کی تیار ہوگی
نش۔ دودھ کو مقدار جو شرین کر نصف رہ جائے۔ تب تولہ ہر سمندر چاگ و قلم
مدہ ہی کتولہ۔ شکر سفید شامل کر کے کسی باریک پارچہ سے ڈھانک کر شب نام میں رات کو
رکھیں علی الصبح آفتاب نکلنے سے پہلے چوٹی سی رلی سے خوب بوئیں کیف
جو تین اذکو خوش ناپا لیون میں کریں اور استعمال میں لائیں۔

سکانہ آمد کر

جو میں کریں کہانے کی تیار میں جتنی منیر مستعمل ہو۔ اس میں سیر کی تھدا کو جو چاہے
کر کے اس دو گنی تھدا کو۔ تولہ کی مقدار مان کر ایک سیر کہانے کی تیار کریں صرف میں
لہ میں۔ مثلاً ایکین آنے کی تیار میں (۲) نمک نہ شامل کیا جائے۔ تو برو
کر جب (۱) کی تھدا کو دو چند کیا تو (۲) ہوئی۔ اب اس دو کو ۲ تولہ مان کر ایک سیر
آنے کی تیار کیے مرنہ میں لائیں (۱) اسی طور جلد اجناس کی نسبت عمل کرنے سے بہترسانی
حساب ہو سکتا ہے۔ برعکس۔ ایک سیر کہانے کی تیار میں جو جس جتنی تولہ

مستقل ہو۔ اوس توڑ کی تعداد کو نصف کر کے۔ اوس نصف تعداد کو سیر کی تعداد
 مان کر ایک من یا ایک من کہانے کی تیاری کے کام میں لائیں۔ مثلاً۔ ایک سیر
 گوشت کی تیاری میں۔ الوکہ مچ سرخ شال کیجاتی ہیں۔ تو ایک کا نصف (آدھا)
 ہو اور آدھی کو۔ آدو سیر مان کر ایک من گوشت کی تیاری میں شال کیجاوین تو ہر
 حساب صحیح ہے۔

جو جنس کہانے میں۔ ۱۰ مستقل ہوگی۔ وہ فی سیر۔ ۶ اشہ مستقل ہوگی۔
 اور جو جنس فیمن ۱۰ مار مستقل ہوگی وہ فی سیر ۳ اشہ مستقل ہوگی
 اور جو جنس فیمن ۱۰ مار مستقل ہوگی وہ فی سیر ۳ اشہ مستقل ہوگی
 بعض الفاظ مندرجہ کتاب کا ترجمہ

لفظ	معنی	لفظ	معنی	لفظ	معنی
اصطلاح	اذا فی کراہت من کارہ	استعداد	دست	اجناس	جمع جنس
اطباء	جمع طبیب	اصطلاح	درست	اضطراب	مختصر
اعصاب	جمع عصب	اضطراب	دو لون مضییہ	اعصاب	جمع عصب کی
اعضا	جمع عضو کی	اضطراب	بلجائنا	اعصاب	جمع عصب کی
امعا	آئین پیٹ کی	ابرو	بنایت سرو	ارطب	بنایت تر
اشیاء	جمع شے کی	اضطراب	نیجا	اضطراب	ایک قسم کی ہجو والی
بلغم	مستہور غلط	باہ	قوت	بارد	شند
بواسیر	مرض مختلف مستم	بہرہ	مشہور عصبو اطنی	بہرہ	بواسیر کی ہجو
تقدیم	مقدم کرنا	تبدیل	بدلنا	تبدیل	تبدیل
مجزئہ	ازدائش	مستحکم	ریاض	ریاض	ریاض

بجڑ	عضو اطنی	جلج	میں جیت پئے محمود	حیات فری	روح کی پہلی حیات
زرا	عجیب کن	مالی ل	عجیب رو لٹو والی	حواس	قوت با امرت
خفان	مرض مشہور	خون بختہ	جنا ہوا خون	خواب بختہ	خیند مین ڈرنا
خفان	بیماری طلق	دہنیت	پکنائی	قریہ بیس	مرض مشہور
رطب	جوانی پہلی رطب	ریج	ہوا	رقت مین	پتلی سنی
ردی	اقص	رہ نما	رہبر	ردی لکیر	اقص ہنم دوم
سفوف	پیشگی	سیریل لہنم	جلد ہنم	سرف	کہا مین
صفر	خلط	صدر	سینہ	طبخ	پکنا پکنا
طعام	کہا غذا	طولی	لمباؤ	عقل	دانائی
غذا	کہا	فہم بندہ	کوڑی	قوت لچ	مشہور مرض شکمی
آدابش	قہش کر نیوالی شے	قارطع باد	باہ کو قطع کر نیوالا	قارطع لکیر	پیشگی گر بڑ
کثیر غذا	زیادہ غذا	کیدی	کبھی	کیلوس	دوسرے لکیر
کیوس	دوسرے لکیر	کثیف	خلیفہ	لطیف	پاکیزہ عذرہ
سفریٹ	پیشگی لکیر	مہینی	پیدا کنندہ قوت باد	میزدات	سرد کر نیوالا اشتیا
در	جاری کر نیوالی شے	مقبوم	قوام کی ہوئی	مقطط	خط کہا ہوا
میل	پیشگی کر نیوالا	سکین	لکیر کر نیوالا	مجلی لکیر	پیشگی کر نیوالا
موتل	مساوی	سولد	پیدا کر نیوالا	مسمی	فرد کر نیوالا
میشیر	پیشگی کر نیوالا	مقشر	چھلی ہوئی شے	موجد	پیشگی کر نیوالا
شہین	پیشگی کر نیوالا	مؤلف	جمع کر نیوالا	مصنفی	مصنف کر نیوالا
مکتبی	کافی	معدہ	عضو باطنی	سسلول	مرض میل

مرکت	ترکیب دیا کرنا	لمین	لحم کوفتا	سکر	لشمالی سٹے
مخمر	بہتر تخم دوم	سحق	بد بودار	محرک	محرک کربنوالا
مفرور	فرد	میتید	عصہ دراز	مروجہ	سوافق رواج
معدین	گرم مزاج اشخاص	مفید	خامدہ سند	موطب	رطوبت دار
مرفی	جسیدہ کربنوالا	محرک	محرک کربنوالا	مفلن	یکلیل کربنوالا
مفرج	فردت بخش	مفتن	ہنایہ کم طاقت	لغاح	ہلکے نوالی شیعہ
مستطاف	شادمانی خوشی	یہوت	خشکی	یابس	خشک

التماہیں ضروری

نوح انسان میں سے کسی فرد بشر کا کوئی کام خالی از نقص نہ ہو۔ مکمل قرار نہیں دیا جاسکتا۔ کیونکہ اگر انسان کا کام خالی از نقص نہ ہو۔ مکمل قرار دیا جائے۔ تو پھر ترمیم کی گنجائش باقی نہیں رہے۔ لیکن جسے دن کی ترمیم پیش آسکتی ہے۔ شائبہ ہے بے نقص کام خالق کو کہ ہے۔ کتابت الہیہ اختلاف مباح و مغایرت رواج ہر شہر و دیار کے مکمل خیال کیا جاسکتا ہے۔ اسی قسم کی دوسری کتابوں کے مقابل میں ورنہ یہ مفید ثابت ہوگی۔

کتاب ہدایہ جاسیت ان کتبہا سے لگتی ہے۔ از انجی حضرت آدم علیہ السلام۔ از علاج الغربا۔ غزن ادویہ۔ ماویٰ المفردات۔ بہتان المفردات۔ صحت جسمانی حفظ صحت۔ صبی روزگار۔ پانہو بیچار۔ معدن الحکمت۔ عجایب الحکمت۔ جامع العلوم کیسائے عثماری۔ شفاء الامراض۔ میزان الطب۔ الوان نعمت۔ خوان نعمت۔ خوان بنما۔ صفت خوان سوکت۔ اقسام طبام شایعہ جانی۔ آفتاب عالم تاب وغیرہ وغیرہ۔
وَمَا مَّا عَلَى الَّذِي أَحْسَنَ وَتَفْصِيلُ كُلِّ شَيْءٍ تَمَامُ شَدِّ

تقریظ متعلق کتاب الجواب موسوم بہ مجمع محمود از سراج انوار الالہ منور بہا
المتعلق اور تمہید خاتمہ خزانہ احسان الدخان فی احسان و جصاص خزانہ احمد سعید رضا

نئی محمود واد کیا کہنا
ی مضمون میں لطیف
ایسی نام ایک ہیں لوگ
نئی اس فن میں درگاہ کے
ہیں کہانوں کی صراحت
اور فرشتوں کو بیا این خیر
کے غذا کی عین ضرورت ہے
کے یہ فائدہ کی تائید میں
کہان ایسی کتاب محبت کی
باب محبت فضول میں ہیں
بن یہی ہو وہ نسخہ اکثر
جن سے ممکن غریب کا یہی بنا
نقد اہل کمال ہے یہ کتاب

یہ فقط آپ ہی کا حقیقہ
نہ چھی اس سر پہ ایسی کتاب
اپنے جوہر کہا یکے میں لوگ
ایکے خفیف دیکھئے جسکی
کچھ اور مئے طبع بدست
پہلے کی ہوک کی دو کسے
کوئی شکل حفظ محبت ہے
سچ ہے جو جسکا کام ہوتا ہے
امنی جمعیت اور محبت کی
خوج انسان کی دافع آزار
جسکے جو یاں ہیں سب طریقہ
قدر کہلتی ہے اسکو حال پر
بودلٹ لازوال ہے یہ کتاب

نئی ترکیب ہوئی تالیف
کے میں آج ہو یہ پہلی کتاب
مگر ایسی ملی ہے رنہ کے
چانسنے لین گے معمولی
کتاب کے کچھ جزو بن گئے رہے
پہلے ترکیب دی غذا کسے
کسے یہ یاد کر چکا ہے میں
وہ اوسی ہو تمام ہوتا ہے
کیماوی اصول میں آہیں
تندرستی کو کاشف اسرار
پہر تدا بیر ایسی سہل کہ وہ
اسکے ہوتا ضرور ہے گھر گھر
مطلوبہ صحت کا یہی طبع

بس آوا ہو چکی ہر صبح رقم
اسکی تاریخ لکھ فیاضت جم
۱۳۳۳ھ
تھری

تصدیق جناب حکیم محمد صابر احمد صاحب دارالافتاء حقیر خدایکیم محمد سعید برکات احمد صاحب معالج خاص حضور انور اہل
 بیت اس کتاب خود کو اول سے آخر تک یکایک کتابہ بنادیا و مضامین طبع صحیح و اصول پر بخوبی سیر کر و جامع
 اور مختصر ہے۔ خدا کے کریم بقول عام ہو جائے۔ ہر کف منہا کل فنت جو مبینی پر غاصبہ قابل اور ہے۔ بین
 اسکے اندر طبع کی محنت کی تصدیق کرتا ہوں۔

حکیم سعید صابر احمد صاحب دارالافتاء حقیر خدایکیم محمد سعید برکات احمد صاحب معالج خاص حضور انور اہل بیت

واللہ تعالیٰ شاکر

تعمد تو جناب سید سعید احمد بنی مطلق الرشیدی جناب حکیم مولوی محمد علی علی قاسم خاں و غیرہ
یہ سب اس کتاب کو چھپانے کے مقاصد میں جہاں تک طب کے متعلق ہیں معنی اس باتی غرضت کی یہاں تحریر ہوئی
پر یہ تو فیہ اگر سرسخت ہیں مولف غیر رشیدی اور مولف آدمی ہے۔ خدائے رحمت ہی معج ہونگے۔ سیرتین میں یہ
رسالہ نامہ عام ہے فقیر ام ہے ہر طالب طب اور حافظ صحت کو اس پر اس رکبنا چاہیے رب ارحم الراحمین سے
اپنے جہان کو بخش دے۔ اور مولف کو جزائے خیر الہی سید احمد انجمن المہاشمی عفی عنہ

هو المحب

تقدیر جناب کیم محمد عیسیٰ عز و نزل الرحمن صاحب عرف چنانچہ مختلف اثرات یکدیگر میں علیٰ حسن نسبتاً اور وہی مروجہ
 لیکن اس کتاب تھوڑے محسوس کے ہر حصے کو نذر اولیٰ آخر فریور کیا۔ مضامین میں بنیاد صحت کے ساتھ باہر تہ
 جس کے لئے میں ہر معمولی تاریخی افندیہ مرکب پر عمل آملوں کیساتھ ہر جمع کے لئے ہیں۔ صنعتی مضامین کی انفرادی
 یادگار ہیں۔ کتاب ہذا باعتبار اپنی سجدہ و غریبوں کے جامع ہے اور خوبی یہ کہ مختصر۔ اس لئے میں
 بنیاد و ثوق کیساتھ تقدیر کیا ہوں۔ کہ کتاب ہذا لحاظ اوصاف مذکورہ بالا کے ہر تحریر قابل
 قدر نفع نلاق ہے۔ خداوند کریم اسکو مقبول خلائی کرے آمین تم آمین۔

دستخط حکیم محمد عزیز الرحمن عرف چنان بیاباد معراج الخضر ۱۳۲۲ ہجری قمری۔